

8 1 . 打菓子

最上地方

材料	
たね粉	250g
砂糖	450g
梅漬赤しそ	50g
水	大さじ3

用具

- ボール
- 流し箱

作り方

たね粉に砂糖を入れよく混ぜる。
赤しそを細かく刻んで に入れよく混ぜる。

に水をパラパラとふりかける。
更に手でよく混ぜ合わせる。
流し箱に平らに を入れ、ラップをかけて、その上から軽く押す。

1時間位したら取り出して好みの大きさに切る。

ポイント

- 固すぎない方が美味しい。
- 赤しそは絞っておく。

たね粉は、もち米を蒸し、乾燥させ、もう一度煎ってから製粉したもので、粉が細かく、お菓子の原料になる。

応用

- 赤しそのかわりに、抹茶を入れても良く、その時は塩を少し入れる。
- 現在のらくがんのようなもの。
- また、ゆずのみじん切り、ごまなどを入れても楽しい。

8 2 . かた菓子

最上地方

材料	
もち米	300g
砂糖	200g
色粉	少々

作り方（準備）

- もち米を洗い、水切りして、鍋で煎る。それを粉にしておく。
砂糖をボールに入れ、水を少々入れて溶かす。
にもち米粉を入れよくねる。手で握ってもくずれない程度の水を入れる。
お菓子の型に入れて固める。（お菓子の型は木を削って作ったもの）
- 旧の節句にお雛様にあげた。

（新庄市 松の会）

浅沼 愛子