

笹まきは、一戸町鳥越地区で旧暦の端午の節句に作られる行事食です。

神様にお供えし、また大量に作って町内外の親戚や友人等に配るのが地域の慣習で、この時期の風物詩となっています。

材料▶10個分

くるみ入り <10個分>

- ・うるち粉 ……………210g
- ・もち粉 ……………90g
- ・塩 ……………小さじ1/2
- ・くるみ ……………50g
- ・水 ……………250ml程度
- ・笹の葉……………20~30枚
- ・い草 ……………40cm程度のもの30本
- ・砂糖（三温糖） ……100g

A

あんこ入り<10個分>

- ・上記A
- ・こしあん ……………150g

●ポイント

- ・くるみは細かくするとアクが出て渋くなるため、手で大きめに割る。
- ・もち生地が冷めてからくるみを混ぜると渋みが出にくい。
- ・粉に熱湯を加えると、もちが硬くなりにくい。熱湯の量は、粉の水分量で加減する。
- ・笹まきは蒸してもよいが、ゆでた方が笹の葉の香りがもちに移りやすい。
- ・笹の葉は6月に新芽に茎を15cm位つけて収穫する。この時期の葉は柔らかく色が鮮やかで香りも良い。
- ・笹の葉は乾くとよれるので、収穫後は束ねて水に浸けておく。冷凍保存も可能である。
- ・い草はたこ糸などで代用できる。



作り方

くるみ入り

- 1 うるち粉ともち粉を分量どおりふるいにかけて混ぜ合わせる。小さじ2程度を取り粉とし、残った粉に砂糖を混ぜ合わせる。
- 2 粉の中央に熱湯を少しずつ加えて混ぜ、人肌になるまで冷ます。
- 3 2に手で大きめに割ったくるみを入れ、取り粉を付けながら2分程こね、10個に分ける（1個60g位になる）。
- 4 3を細長い俵型にする。
- 5 笹の葉を洗って水分を軽くふき取り、2~3枚並べ4を載せ、隙間ができないようにくるむ。
- 6 水に浸けて軟らかくしておいたい草で、5のもちの中央と両端の3か所を縛り、5個位ずつ束ねる。
- 7 鍋にたっぷりの水に分量外の塩10gを入れて火にかけ、沸騰したら6を入れ、蓋をして強火で15分程ゆでる。途中、笹まきを上下に返すなどして全体に熱を通す。
- 8 7を冷水に取り、粗熱が取れたらザルにあげて水気を切る。笹の葉が乾いたら束をとき、茎を短く切る。

あんこ入り

- 1 うるち粉ともち粉を分量どおりふるいにかけて混ぜ合わせ、小さじ2程度を取り粉とする。
- 2 粉の中央に熱湯を少しずつ加えて混ぜ、人肌になるまで冷ます。
- 3 取り粉を付けながら2分程こね、10個に分ける（1個55g位が目安）。
- 4 3を直径7~8cmの円盤状にする。
- 5 こしあん15gを丸め4で包んで団子状にし、細長い俵型に成形する。
- 6 以降は<くるみ入り>の5から8と同じ。