



KUMAMOTO

宇城

UKI

桜餅 吉村 紀代子



材料(30個分)

もち米	3合
あん	300g(10g×30コ)
桜の葉(塩漬けにしたもの)	30枚
シロップ	
砂糖	100g
A 水	300cc
食紅	少々

作り方

- ①もち米は洗って一晩水に漬けてザルに上げて水切りする。
- ②別の鍋にAのシロップを作っておく。
- ③湯気が上がった蒸し器に①の米を入れて蒸気が上がるまで蒸す。
- ④③を②の中に入れて手早く混ぜ 2~3分蓋をしておく。
- ⑤④をもう一度蒸し器に戻して7~8分蒸し返す。
- ⑥桜の葉は水に浸けて30分位塩抜きし、水気を切る。
- ⑦蒸し上がったもち米を片手に広げて、丸めておいたあんを手早く包み、桜の葉で巻き形を整える。

料理に
まつわる話

3月3日、ひな祭りには必ず作って祝っていました。
桜の葉は大島桜や八重桜の葉を使っています。
桜餅を作る季節になると春を感じます。

まめ
知識

桜の葉には殺菌効果があり、桜餅はそれを生かした食品です。
また、香りにはリラックス効果もあるといわれています。