



## あくまき 有菌 浅子



### 材料(12個分)

もち米 …………… 1 升  
灰汁(あく)……………約 2 リットル  
(竹灰利用)  
竹の皮 …………… 12 枚  
ひも状の竹の皮 …………… 12 本

### 作り方

- ①もち米は洗って灰汁に一晩浸す(灰汁は当日作ったものを使用する)。
  - ②翌朝ザルに上げて水切りをする。
  - ③竹の皮を洗い②をカップ 1 杯分を包んで竹皮ひもで結ぶ。
  - ④鍋に湯を沸かし、その中に③を入れて4時間位ゆがき、ザルに上げて冷やす(もち米の芯まで火が通るよう、たっぷりの湯で十分に加熱する)。
- ※砂糖を加えたきな粉をまぶして食べると美味しい。  
※竹の皮は、乾燥させて保存しておく。

料理に  
まつわる話

もち米が生産され竹林の多い球磨地方では、  
節句や祭りに作られる季節のおやつです。

まめ  
知識

灰汁は、木灰やわら灰を水に浸した上澄み液のことです。アルカリ性で殺菌効果があるため、あくまきは保存食として作られていました。