

## 椿もち

材料 20個分

もち米	300g
白砂糖	100g
水	200g
あんこ	300g
椿の葉っぱ	40枚

※本来は、道明粉ですが、家庭用にもち米で作る。

※シロップに、ゆずの皮のすりおろしをいれるても良い。

※桜餅にも応用できる。

- ①もち米は、よく洗い、一晩水に浸け、ザルに上げて、水気を十分に切る。
- ②乾いた布巾で、米を包み、棒で20回たたく。  
たたくことで、糖分が浸透しやすくなり、口当たりも良くなる。
- ③蒸気のたった、蒸し器に濡れ布巾を敷き、もち米を入れる。
- ④強火で20分位蒸してから、米全体に霧を吹く、ないときは、水をスプーンで振りかける。
- ⑤更に、10分蒸す。様子を見て、蒸しあがってなければ更に蒸す。
- ⑥鍋に水・砂糖を入れ煮立たせる。
- ⑦蒸せた米を⑥の鍋に入れ、時々混ぜながら、水気がなくなるまで煮る。
- ⑧水分が米に吸収され、しゃもじですくい、もったりしたら、火を止める。
- ⑨蓋を軽くして、冷ます。
- ⑩米とあんこを、20個に分ける。あんこは、ラップでまとめると、よい。
- ⑪もち米を広げて、あんこを包み込む。椿の葉っぱで包む。

だし巻き卵 4人分

卵	3個
だし汁	100cc
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
かたくり粉	小さじ2
水	小さじ2

※だし汁は少ないほど作りやすいが、固めの仕上がり。

※野菜を入れると、ヘルシーで色が出る。

- ①ボールに調味料をすべて入れ、更にたまごを入れ、よく混ぜる。
- ②玉子焼き器に、油をひき、ペーパータオルなどでなじませる。
- ③溶いたたまごを、1/3位を流しこむ、半熟状になったら、まとめて手前におく。
- ④向こう側に移し、油を敷く、卵を流し入れ、向こう側の卵に下に、溶き卵を入れる。
- ⑤これを、卵が無くなるまで、繰り返す。
- ⑥オーブンペーパーにとり、形を整える。

## 大根餅

大根 400g すりおろす  
かたくり粉 大さじ4  
小麦粉 大さじ4  
桜えび 大さじ2強  
塩 一つまみ

タレ  
砂糖 大さじ2  
酒 大さじ2  
しょうゆ 大さじ2  
みりん 大さじ1

ごま油<焼き油>

水<蒸し焼き用> 大さじ2

- ①大根をすりおろして、軽く水気を切る。
- ②調味料と大根、桜えびを合わせる
- ③16等分に分け、熱したフライパンに、平らに形を整えて、真ん中をへこませる。  
弱火でふたをしてじっくり焼き、少し焦げ色がついたら、ひっくり返し、水を回し入れる。
- ④じっくり焼いたら、ふたを取り、タレを回しかける。