

... 笹まきを作ってみませんか? ...



《 材量 》

- もち米 (1合で5~6コ出来ます)
- 笹の葉 (1コで2枚使います)
- 井草 又は たに糸やビニール紐等
(畳の原料となるものです)

きなこ
砂糖
塩 } お好みみの量で...

- ① もち米をといで3時間位水につける
- ② ギャルにあけて水を切る
(笹の葉と井草を洗っておく)
- ③ 笹の葉にもち米を入れて巻く
- ④ 巻いた笹がほじけないう様にしっかりと
おさえてひもをかける。
- ⑤ スコで束ねて1晩水につけておく
(もぐらせておく)
- ⑥ たっぷりの水で45分~1時間煮る。

★ きなこをつけていただく。
「 巻き方は裏面へ 」

《 ささまきのつくり方 》

• 笹は「ヤリヤリ」と光っている方が
内が汁

• 笹の葉を三角錐
の様にくると巻いたもち米を入れる

• しろ糸
でたんで
前にもつくる

• しろ糸
でたんで
前にもつくる

• 笹の太い方から先に巻き込みます

※ スコで束ねておく

(たつぷりの
お湯で煮る)

• 笹がほじけないう
様にしっかりと親指で
押さえて「草」で結ぶ

井草(又はたに糸等)の結び方は
工夫してあげると「ほじけないうけは」
大丈夫。