



つくりかた



1, まきの葉に油をぬっておく。



2, あんは丸めておく。



3, 粉類をボールにいれ、水を少しずつ入れて、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。



4, 3の生地を、手のひらでたいらくして、丸めたあんを包む。



5, まきの葉ではさみ、蒸し器で10～15分ほど蒸す。

31

まき

端午の節句の食べ物としては「柏もち」「ちまき」が有名です。これらは日本で最も古いお菓子の形を残したものとされています。海士では柏もちやちまきではなくカタリの葉を使った『まき』を作りお祝いをします。

材料 [40個分]

まきの粉・・・750g
 団子の粉・・・500g
 水・・・900cc
 こしあん・・・1.2kg
 まきの葉・・・80枚

小麦粉を入れる家庭もあります。

[50個分]

まきの粉・・・750g
 団子の粉・・・750g
 小麦粉・・・300g
 あん・・・1.5kg

カタリ・・・サンキライ（山帰来）・サルトリイバラ

まきの葉のことを海士ではカタリの葉と言いますが、正式にはサンキライ（山帰来）とかサルトリイバラと言い、ユリ科の植物で、冬に赤い実をつける植物です。

