



32

ぼたもち

甘みを口にする機会が少なかった時代には、来客のもてなしや、法事やお祝いの席でも供されたぼたもち。小豆を砂糖で炊いた『あん』だけでなく、塩あんやきな粉をまぶして食べることもあります。

あんを美味しく作るコツ

- 小豆を煮るときは、アクだしのために、一度沸騰したら水を捨てること。
- 柔らかくなるまでは、小豆を炊いている間、基本的には混ぜないこと。
- 砂糖を入れたら、焦げないように混ぜること。

★今回のあんの材料で3kgのつぶあんができあがります。こしあんにすると2.5kgになります。



材料 [45個分]

もち米・・・1升 (1.5kg)
 小豆・・・1kg
 砂糖・・・800g
 塩・・・20g
 ＊もち米8合、米2合という割合の家庭もある。

つくりかた

- 1, 小豆は洗って汚れを落とし、鍋に小豆が充分浸る程度の水（小豆の4倍位）を入れて火にかける。沸騰したらザルにあげて、水を変えてもう一度煮る。沸騰してきたら落とし蓋をする。
- 2, 常に小豆が煮汁に浸っているように、途中で水を足しながら1時間～1時間半煮る。小豆に芯がなくなり、やわらかくなったらザルにあげる。



- 3, 鍋に小豆を半分入れ、分量の1/3の砂糖と塩を入れて、木しゃもじで混ぜる。砂糖が溶けたら、残り半分の小豆と、残りの砂糖と塩を2回に分けて入れる。



- 4, 中火で底の部分を焦がさないように炊く。木しゃもじから小豆が落ちなくなる固さになったら火を止めて冷ます。



- 5, もち米は洗って炊飯器で普通に炊く。炊きあがったごはんを、すりこぎでつぶす。（この時、熱湯を少し加えるとやわらかく仕上がる）



- 6, ごはん約70gをにぎっておき、あんので包む。