

たかきび ぜんざい



高梁市有漢町

作られる時期...11月~3月

【材料・分量】

小豆	2カップ
たかきび粉	200g
砂糖	300g
塩	少々

【作り方】

- ① 小豆はよく洗って、一晩水に浸し柔らかく炊いておく。
- ② たかきび粉は耳たぶくらいの固さにねったあと、2cmくらいの丸形にする。
- ③ 沸騰した湯で茹で、浮いてきたら水に放す。
- ④ ③に湯を入れてうすめ、砂糖、塩を入れて味を整える。
- ⑤ 器に④を盛り、たかきび団子を入れていただく。

たかきびは昔から栽培されており、寒ざらししたものを粉にしておきます。寒いとき食べた温かいぜんざいは忘れがたい風味です。

POINT ポイント

- たかきび粉100%がおいしいです。
- つるつとした舌触りが何とも言えない食感です。

【たかきび染めの箸】

たかきびを脱穀した籾殻で、箸を染めます。この箸で食事をすると病気になるまいといわれ、染められるお宅もあります。(写真は、竹箸を染めたもの)



おていれ(あん餅) すもち(酢餅)

作られる時期...年末(正月用の餅をつく日)

高梁市松山

【材料・分量】

【すもち】	【おていれ】
餅	餅
すりおろした大根	あん
酢	
しょう油	
砂糖	

【作り方】

- 【すもち】
- ① すりおろした大根に、酢、しょう油、砂糖で味を付けておく。
 - ② つきあがった餅を適当な大きさに切り、少し丸めて①をまぶす。
- 【おていれ】
- ③ つきあがった餅を適当な大きさに切り、少し丸めてあんをまぶす。

餅であんを包む「あんびん」は、正月には縁起が悪いということで作られないため、代わりにあんで餅を包む「おていれ」が作られています。「おていれ」とは、餅にいていねいに、あんをまぶすということで名付けられているようです。この「おていれ」や「すもち」は、正月用のお餅をたくさんついた最後の餅で作り、餅つきに係わったものみんなで食べていました。