

# 花あられ



高梁市成羽町

作られる時期...1月~2月

ポイント POINT

ひなあられのよつで  
子供のころをながしく思い出します。

## 【材料・分量】

もち米	3kg
砂糖	300g
重曹	30g
塩	少々
青のり	少々
ゆかり	少々
色粉	少々

## 【作り方】

- ①もち米に砂糖、重曹、塩を加え、青のり、ゆかり、色粉をそれぞれに入れてもちをつく。
- ②型枠に入れて乾かし、かき餅ができたらし小さく切る。
- ③よく乾燥させる。
- ④レンジで焼く。

- 小さく切ったあられはよく乾かす。

# かき餅 (いなきび入り)



高梁市松原町

作られる時期...年中(6月~8月以外)

ポイント POINT

昔からいなきび、粟等の入ったものは、歯切れがよく、親しみやすい味でした。  
かき餅の色、食べた後味の良さを残そうと考  
えながらいろいろ工夫して研究しました。

## 【材料・分量】

もち米	3.2kg
いなきび	1.3kg
砂糖	700g
卵	3個
塩	少々

副材料はいなきびの他に、  
ごま・人参・よもぎ・とうもろこし・  
しょうが・モロヘイヤ・  
なんきんパウダー・大豆・桜エビ

## 【作り方】

- ①もち米といなきびをよく洗って、1昼夜水に浸しておく。
- ②水切りを充分して蒸し、きねつきうすに入れて、砂糖、塩を少しずつ入れ、つきあげ、最後に卵を少しずつ入れてよくなじませる。型枠に入れて1週間ほど固めてから取り出して、薄く切って1枚ずつ丁寧に乾かす。

- 自然干しの場合はむしろに並べて、上に新聞紙を広げておくと曲がらない。