

「ヤママユ連・手づくりカフェ」

～ 笹団子とちまき作り ～

6月4日(土)10:00～12:00 於: 平和台集会所



今日は笹団子とちまき作り講習の日。あんこときな粉はもうすでに、講師が作ってきてくださった。もち米は30分ほど前から水に浸しておいたとのこと。

まずちまき作り。

広めの笹の葉を三角にして中にもち米をつめる。その上からもう一枚の葉で覆って、イ草でYの字になるように縛る。後は1時間ほど茹でて出来上がり。

次に笹団子作り。これはもちの粉と緑地のヨモギを使った。ヨモギは時の余ったものたとか。重曹入と湯がくと、見やかな緑色に粉を混ぜてしつ

4月の餅つきのお湯でさつ違えるほどあざなった。もちのかりこねていく。



やままゆの緑の繭

ここは講師の方がやっただきって、最後に参加者も少しこねてみた。講師のかたの力強い手が笹団子の滑らかな舌触りを作っていたようだ。こねあがった餅を手で楕円形に広げ、中にあんを入れてとじる。3枚の笹で餅をくるみ、これもイ草で縛り上げる。こちらは20分ほどふかして出来上がり。

茶の用意を始めたころに、Sさんが飼育中のやままゆの幼虫を持ってきた。やままゆはこの会の名前にもなっている、会の原点のような虫である。かわいい！という人、逃げる人とさまさまだった。

カフェ・メニュー：今日は当然のことながら、ちまきと笹団子。ちまきにはきな粉をつけておいしくいただいた。

(小川)

