

五平もちを作ろう！

地元の山村では、毎年11月中頃「山の神」に感謝する行事を行います。そのときに必ず供えるのが「ごへいもち（御幣餅）」です。「山の神」は女性なので男の人だけで作る習わしだったそうです。今日は、みんなで協力して「おいしいおいしいごへいもち」を作りましょう。



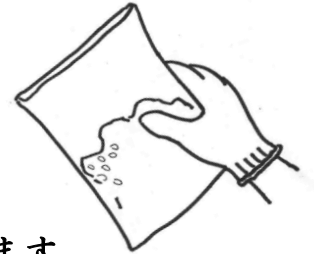
ビニール袋を使った作り方

※この時間に炭をおこしておきましょう。

- ①ビニール袋にご飯を入れ、袋の上からご飯を指でつぶしていきます。

ご飯が熱いので、必ず軍手をはめてください。

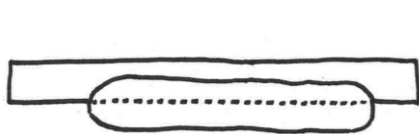
冷めてしまうとつぶしにくくなりますよ。



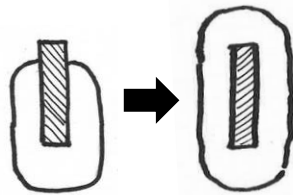
- ②米粒がつぶれてきたら、ご飯を細長い小判の形にまとめます。

ご飯のつぶし加減は、「お好み」です。ご飯に粘りがでてくる程度はつぶしましょう。

- ③ビニール袋の中で、串にご飯をつけていきます。

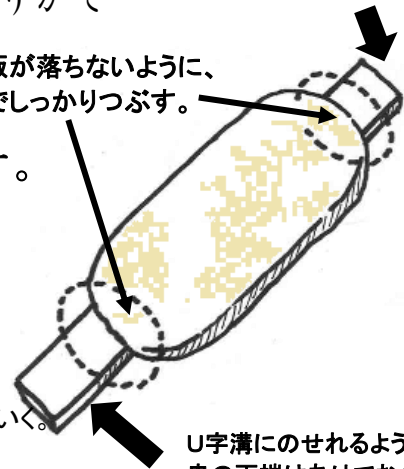


ご飯の中に串を押し込みます。



串を包むように、ご飯を薄くのばしていく。

ご飯が落ちないように、指でしっかりつぶす。



U字溝にのせれるように、串の両端はあけておく。

串は絶対にぬらさない！ →ご飯が落ちやすくなります。

裏表、均等にご飯をつけること！

ぶ厚すぎると、中が焼けにくいです！

- ④ビニール袋を裏返して手にはめ、形を整えます。

素手でさわると、べたべたするので、手に水をつけながら整えてもいいですよ。



- ⑤五平もちの両面の素焼きをします。

表面が少し焦げる程度にしましょう。焼き過ぎるとかちかちになってしまいます

- ⑥味噌をぬって、仕上げ焼きをします。

味噌が焦げないように、あぶる程度で完成です。