

つとっこ

由来 春浅き山里に、新緑薫る頃ともなると裏山に登り、栃の葉を摘み「つとっこ」を作る習慣が続いています。秩父地方の山深いところで多く作られています。野良仕事の合間に食べたり、子供のおやつとして愛されています。

材料 (25個分)

もち米	700g (5合)
米	280g (2合)
小豆	170g
栃の葉	約60枚
わら	30本

作り方

- ① もち米と米は洗って、一晩水につけておきます。小豆はくずれない程度に煮ておきます。
- ② 米と小豆の水気を切ってよく混ぜ合わせ、栃の葉2枚を合わせた上へのせ、わらで丁寧にきつくなく縛ります。
- ③ 鍋に平らに並べて入れ、ゆっくりかぶるくらいの水を加え、45分位煮て、手で押してみても、やわらかくなっていれば出来上がりです。

