

飛騨市公民館講座 番外編

お家で楽しむ講座

ほおば餅 作り

なつかしい
「あの味、あの香」



飛騨のお盆に欠かせないほおば餅は、ほおの葉っぱに餅をつつんで作ります。

春のほお葉は柔らかくほおば飯やほおば寿司に、夏のほお葉はほおば餅に、秋のかれて落ちたほお葉は、ほおば味噌にと、ほお葉は飛騨ではとても重宝されています。

ほおば餅をオープンなどで焼くと、もちがぷくっと膨らみ、もちから葉っぱがホロリとはがれます。ほお葉の焼けた香りがとってもよく、おすすめは塩昆布とお茶をかけて簡単雑煮風、または砂糖醤油で食べてみてください。

今年のお盆は手作りのほおば餅を親戚の皆さんにお配りするのもいいですね。



作り方

- ①前日 もち米は洗って一晩水につける。
8～12時間。

- ②ほお葉を洗って、陰干しして水気を取る。
傷つきやすいので、柔らかいスポンジなどで表裏やさしく洗います。
直接日光が当たらないように影につるして干してください。
キッチンペーパー等でふき取ってもいいです。



- ③餅を作る。(どの作り方でOKです。)

- A) もち米を蒸かして、うすときねでつく。
B) 餅つき機で作る。
C) ホームベーカリーで作る。
D) すりこぎ棒(うすの代用)と大きなボール(きねの代用)で作る。
もち米を炊飯器で炊きます。(洗ってすぐ炊いてもOK)
もち米が炊き上がった大きなボールに入れ、
水にぬらしたすりこぎ棒でひたすらつきます。(約8分)



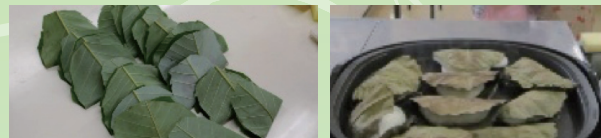
- ④ほお葉で餅を包む。

お餅がつきあがったら、手に水を少しつけてお餅をちぎり、ほお葉にのせ、優しく包んでください。

- ・手に水を沢山つけないこと。
 - ・お餅に粉はつけないこと。
 - ・お餅がおせんべいのように強くなるので強く押さえないこと。
 - ・つきたてのお餅はとても熱いので気をつけること。
- お餅が熱いと、ほお葉が焼けて茶色になりますが、ほお葉の香りは良くつきます。お餅が冷めていると、ほお葉の色は青く仕上がりますが香りは少ないです。
又冷めすぎるとお餅がちぎりにくなります。
好みのタイミングでお餅を包んでください。



- ⑤ハサミで切って形を整える。



- ⑥焼いて食べましょう。

一晩置いてから焼いたほうが美味しいですよ。

やってみよう!



箸袋を作ろう —水引の結び方に挑戦!—

河合の山中和紙で箸袋を作り、水引をかけ、オリジナルの箸袋を作ります。
お中元など贈答品には水引(紅白などの帯紐)がつけてあるのを目にします。
浄化儀礼である輪飾りが始まりともいわれ、中のものが汚れないようにという意味があるといえます。

水引とは和紙をねじって「こより」にし、水引を引いたものをいいます。「あわじ結び」という結び方がありますが、今回はアレンジしてカジュアルに結んでみましょう。
今年のお盆は、お家でみなさんをおもてなすることが難しいので、代わりにたくさん作って、ほおば餅と一緒にプレゼントしてみてもいいでしょうか。

箸袋一式(和紙5枚+水引15本、水引の結び方) 100円

ご希望の方は生涯学習課に7月27日(月)までにお電話ください。
受け渡しは7月31日(金)に古川町公民館又は神岡町公民館にてお渡しします。

お問い合わせ

TEL 0577-73-7495 電話受付:月曜～金曜 9:00～17:00

E-Mail: syogaigakusyu@city.hida.lg.jp

主催:飛騨市教育委員会事務局 生涯学習課

飛騨市生涯学習課Facebookでも
講座の紹介をしています。

