



春の頃の  
郷土料理

# 〔笹巻き〕

Yamagata Local Foods, 14

代表地区 全域

## 材料

- もち米／1.5kg
- 笹の葉／乾燥したもの100枚
- 重曹／小さじ1
- イグサ／50本
- きなこ／適量
- 砂糖／適量

炊くときに灰汁の上澄みを使うと、  
笹の香りが飯にしみて風味が倍增。



## 作り方

- ①もち米は研いで2時間水にひたし、ざるにあげ、水をきる。
  - ②笹の葉は重曹を入れた湯に入れてもどし、そのまま冷ましてから、一枚ずつ洗って水をきる。
  - ③笹の葉1枚を円すい形に丸め、盃1杯分のもち米を入れる。
  - ④③にもう一枚の笹の葉でふたをするように折りたたみ、イグサで縛る。
  - ⑤④を大鍋に入れ、1時間ほど水にひたし、湯または灰汁の上澄みで4時間煮る。
  - ⑥火を止めて、そのまま冷ましてからとりあげると、しわにならない。
- 笹の葉をほどいて、きなこに砂糖を混ぜたものをつけて食べる。

**笹** 巻きは、主に端午の節句のお祝いとして作られます。五月は笹の葉がまだ小さいのですが、旧節句の六月頃には大きくなった笹の葉を使うことができます。笹の葉の巻き方は平らな三角形か三角錐の形で、地域や家庭によって特徴があります。また、内陸地域では水で炊きますが、庄内地域では灰汁の上澄みを使いますが、こうすると笹の黄色が飯にしみて、庄内地域独特の笹巻きになります。

子供の成長を祝う、  
端午の節句の行事食。