昔人の知恵保存食としての笹の葉の活用結びの形の美しさ

## 端午の節句の祝い菓子 爽やかに広がる笹の香り

結ぶ。 巻きになる。 ブルプルとした食感の、 一枚の笹で完全に包み、 が興味深い。 に地域性が大きく関わっているの よく作られる。 その形や味わい方 事食だが、笹の新葉が出る頃にも や携帯食の包装に使われてきた。 目があるといわれ、昔から保存食 上澄みを使う。そうすると黄色で 笹の葉には防腐や乾燥防止の役 笹巻きは端午の節句を祝う行 浸水したもち米を入れ、もう 庄内の南部地域では灰汁の それを熱湯で茹で上げるの 円錐状にした笹の葉 いぐさで 独特の笹

結びひもには、すげ、くぐ、みぬげ、みげなど様々な呼び名がある。







三角やこぶし(げんこつ)型





平らな三角や円すい型

三角や円すい型



大人気の家庭料理あるいはお茶うけ、酒の肴ごはんのおかずにお弁当に

夏の定番保存食

ぱいかによっておかずになった るち米粉やもち米粉を入れ るみを入れたり、 味噌にごまを入れたり、 りお茶うけになったりするの るところもある。甘いかしょっ じそと味噌の組み合わせとい 中の具の違いはあっても、 噌のやさしい風味…。 青じそにくるまれた、 に様々なバリエーションがあり、 うのがしそ巻きの基本である。 地域ごとに、いや家庭ごと カリッ!と揚がった香ばしい 中にはう 多少、

青じその風味と甘味噌味が後を引く 泳がせ、 分を逃し、 で気長にゆっくりと油の中で 低温(130度~140度) 高温にしてはいけないそうだ。 げたいからといって、 るのだという。 特に油で揚げる時に失敗す 難しいのがこのしそ巻き。 に見えるが、 一見すると簡単そう 青じその葉から水 鮮やかな緑色に 実は結構 カラッ!と揚 決して



砂糖・ごま・酒・揚げ油

変わったら取り出すのがコツ。



具材:青じそ・しそ巻き粉 (もち 粉でも可)・味噌・砂糖・酒・ ごま・くるみ・揚げ油



具材:青じそ・米粉(もち粉・う るち粉=7:3)・味噌・砂 糖・青なんば・揚げ油