

笹巻きの作り方。(おんな巻き)

- もち米を水で研ぎ 15～30 分間水に浸す。
- もち米をザルにあけて水を切る。(15 分経過させて巻き始め)
- 用意する笹の葉は水洗いして水気をふき取っておく。
- 2枚の葉を裏面同士合わせ円錐を作る。(葉先と葉元を合わせ) 【写真 1～ 3】
- 円錐の中にもち米を入れる。(箸などで突きながら隙間を減らす) 【写真 4～ 7】
- 葉の端で口を閉じ、3枚目の葉で蓋をして三角の形にする。 【写真 8～13】
- 紐(イグサ、ツゲ)でタスキ掛けに縛り、5個1組、2組を一緒にする。 【写真 14～23】
- 大きめのナベにたっぷりの湯を沸かして塩を入れる。
- ブクブク沸騰したナベにささ巻を入れて 15 分間茹でる。
- 笹巻が浮いてこないように落とし蓋などをして茹でる。
- 茹で上がったら熱々のまま、すぐに紐などにぶら下げて蒸らす。
- およそ1日後に完成！白砂糖と少量の塩で味付けしたきな粉をつけて召し上がれ。



やまがたの食



山形の郷土食 笹巻き

山形では、端午の節句に子ども達の成長を願い、また、家族の安泰、無病息災を祈り、「笹巻き」を作る風習がある。「笹巻き」とは笹の葉で餅米を巻いて煮た食べ物で、昔から各家ごとに女性達作り受け継いできた。地方によっては灰汁で8時間くらい煮るところがあったり、きな粉や黒蜜を付けて食べたり、納豆をつけて食べるところもある。

笹の巻き方も地方によって様々で、県内全域で一般的な『三角巻き』や『こぶし巻き』、村山地方の『なた巻き』、『おとこ巻き』、『おんな巻き』、庄内地方(遊佐町・旧八幡町)では『竹の子巻き』、置賜地方の『つの巻き』等、多種多様な巻き方がある。笹の葉は殺菌効果のある安息香酸を含み、防腐剤としての役割を果たしている。

ここでは村山地方の朝日町柗平地区に伝わる『おんな巻き』と呼ばれる笹の葉を3枚使った「笹巻き」の作り方を紹介する。