# のごんぼうもち

由来　　春を感じるのごんぼうとはオヤマボクチのことで、春先に若葉を摘み使います。草餅とはちがったあじわいがあり、貴重な一品です。

材料　　のごんぼうの葉　　１５枚 ｝ 茹でて固くしぼったもの
　　重曹　　大さじ1｝ 出来上がり １３０ｇ

＜のごんぼうの葉の処理の仕方＞

① のごんぼうの葉は春先に葉の部分だけを摘み、鍋にひたひたになる位の水を入れて重曹を加えて、火にかけます。
② 沸騰して２０分位たつと真っ黒い水がでるため、水にさらして固くしぼります。
③ このまま冷凍しておくと年間使えます。

＜のごんぼうもち（６０個分）＞

もち米　　２ｋｇ
のごんぼうの葉（茹でてかたくしぼったもの１３０ｇ）　３個分
あんこ　３ｋｇ
片栗粉（もち取り用）

作り方

① もち米は洗って、一晩水に浸しておきます。翌日ザルに上げて水気を切ります。
② もちつき機にもち米とのごんぼうを入れて蒸します。
③ 蒸し上がったもち米は手水をつけながら、のごんぼうの葉がよく混ざるようにつきます。
④ 片栗粉の上にもちを取り出して、５０ｇずつにちぎります。
⑤ ④のもちをのばして、５０ｇずつに丸めておいたあんこをのせ、上手に包み込みます。