

桜餅



高梁市威羽町

POINT ポイント

作られる時期...4月から随時

- 赤の色粉はたくさん入れない。薄いピンク色になるくらいがよい。

【材料・分量】

- もち米 5合
- うるち米 1合
- 赤色粉 少量
- あん
- 桜の葉の塩漬け

【作り方】

- ① 30分前に米を洗って炊飯し、充分蒸らす。
- ② 飯粒が少し残るくらいにつぶし、赤の色粉を少々混ぜる。
- ③ ご飯を丸めて中にあんを入れ、桜の葉で包む。

桜の葉の香りがよく、色が薄いピンクで上品なお菓子です。

桜の葉の塩漬け

- ① 八重桜の葉を、5月10日頃（開花の遅速により変動）までに朝採りする。
- ② 水洗いをしてザルにあげる。塩漬け器に10枚ずつ取りそろえて、輪ゴム又は、そのまま、丸みやや重なる位、均等に並べて粗塩をかける。交互に重ねてゆき、最後に塩を多量にふり、ならして重石をする。

【使い方】

- ① 沸騰した湯の中に10～20枚を入れて、湯通しする。
- ② ザルに引きあげて形よく並べて冷ます。軸の長さを整える。湯通しした水は捨てずに、手水にすると桜の香りが移り、塩加減もよい。

POINT ポイント

作られる時期...5月～6月

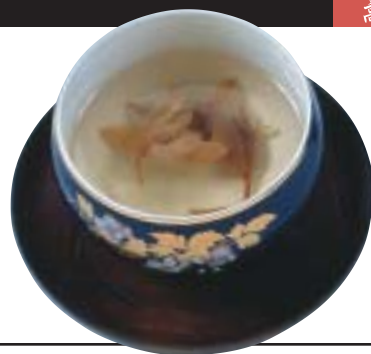
- 春蘭を湯呑みに入れて熱湯を入れると、きれいに花が広がる。

【材料・分量】

- 春蘭の花
- 塩

【作り方】

- ① 春蘭の花が満開になったときに取って、塩漬けにする。



高梁市威羽町

八重桜と同様でおめでたい席には欠かせません。

POINT ポイント

作られる時期...4月から随時

- 八重桜の花が七分咲きくらいのうちに摘み取る。

【材料・分量】

- 八重桜の花 500g
- 塩 100g
- クエン酸 3g
- (または梅酢 200cc)

【作り方】

- ① 八重桜の花を、七分咲きのくらいのところに塩漬けにする。
桜の花を薄い塩水で洗い、水を切っておく。器に桜の花、塩30gとクエン酸3gを水でとかけたもの、又は梅酢1カップを入れ、押し蓋をする。(押し蓋まで漬け汁があるようにする。)1週間おき、塩水を絞って陰干しする。花が乾いたら、塩70gをまぶす。
- ② 瓶等に入れて保存する。
- ③ 湯呑に花を入れ熱湯をそそぐ。

高梁市威羽町

桜茶はおめでたい時には欠かせません。