

# ねじり菓子



高梁市宇治町

作られる時期...年中

## 【材料・分量】

小麦粉	1kg
たかきび粉	40g
卵	7個
砂糖	300g
塩	大さじ1

## 【作り方】

- ①ボウルに材料を入れて、耳たぶくらいの固さになるまでよく練る。
- ②台の上に小麦粉を少し振って、3mm～4mmくらいの厚さになるまで伸ばす。
- ③伸ばした生地を12cm×3cmくらいの短冊に切り、まん中に切れ目を入れてねじり形にする。
- ④油でゆっくり揚げる。

昔なつかしいおふくろの味を再現しようとねじり菓子を製品化しました。その後、塩田地区の特産品でもあり健康食品として見直されてきた、たかきび粉を使用したたかきび粉入りねじり菓子を考案しました。

## POINT ポイント

- 生地をきめ細かく練るために、生地を袋などに入れて、踏みながら練るとよい。

# らっきょうのしそ巻き



高梁市川上町

作られる時期...6月中旬～8月上旬

## 【材料・分量】

らっきょう	3kg
しその葉	らっきょうを巻く枚数
らっきょう酢	1.8ℓ
砂糖	1kg
塩	200g
酢	200cc

## 【作り方】

- ①土らっきょうを根と茎のところで切って、薄皮を取りながらきれいに洗い、ザルにあげて水分を切る。
- ②①をらっきょう酢で、1ヶ月くらい漬ける。
- ③しその葉は、6月中旬頃から7月頃まででできる柔らかい葉を摘み、それに塩を平均に薄く振り、酢を少し入れて漬け込んでおく。
- ④らっきょうを漬けて、1ヶ月あまりたったところに1つ1つ丁寧に、しその葉で巻く。
- ⑤巻いたものを砂糖と交互に入れて漬け込み、重石をしっかりとしておく。1ヶ月から2ヶ月でおいしくいただけるようになる。

## POINT ポイント

- しその葉は、柔らかいものを選んで漬けるとよい。
- 砂糖の量は好みで加減するとよい。

しその香りと紫の色素がマシチして、夏場は特に食欲をそそります。一年中通してお茶うけにもおいしくいただけます。