春　祭　り　の　草　も　ち

【草もちの作り方】



〇材　料（約２０個分）
上新粉５００ｇ　　餡５００ｇ
熱湯カップ２．５　　よもぎ１００ｇ
重曹小さじ１（よもぎをゆでるため）
※分量は目安です

〇作り方

① 若いよもぎを、ゴミが入らないように摘み、水につけて洗う。

② 大鍋の湯に重曹を入れ、茎の根元がやわらかくなるまで（触るととけるくらい）よもぎをゆでる。





③ すり鉢でつぶす。使いやすいような大きさに丸めておくとよい（冷凍すると長期間使用可能）。



④上新粉に熱湯カップ２を加えてよくこねる。それをちぎって蒸し器に入れ、１５分程度ふかす。





⑤ すり鉢でつぶしたよもぎに蒸した上新粉を入れ、ムラができないように、よく混ぜながらこねる（デッチル）。





⑥ 餡も⑤も人数分ちぎっておき、餡をつつんで
つなぎ目がわからないように丸めていく。
☆できあがり☆

【春祭りの草もちについて】

かつて春になると、地区の子ども達は手作りの草もちを楽しみにしていました。４月初旬に子どもは道端や畑の脇等へよもぎの若葉を摘みに行く手伝いをして、ゴミを混ぜないようにとよく注意をされたそうです。

４月１５日の二本木神社の春祭りには、各家では大量に草もちや手打ちうどんを作って来客をもてなしました。草もちは当日朝早くから女性たちが作りましたが、子どもがつまみ食いをするので、作るそばからなくなってしまったとか。これらは重箱につめて親戚の家に持っていき、扇町屋の親戚からはオトウロウサマの祭りの日にお返しの草もちが届けられたそうです。草もちは春の到来を知らせる香味豊かな行事食でした。

よもぎ摘み風景→



参考：二本木公民館　郷土食体験事業（Ｈ１８.４.２３実施）