

# いびつ餅

令和2年6月29日（月）



淡路島では、泥おとし(田植えの後の労をねぎらう行事)や五月の端午の節句に、サルトリイバラの葉で作った、いびつ餅が食べられていました。

肉厚の葉で蒸すと、お団子に葉の香りがし、団子粉に豆腐を練りこむことで柔らかくできあがるよう工夫しました。



いびつ餅(きざみ・ペースト)



あんこゼリーとおもちゼリーを重ね合わせてアクセントに抹茶味のもち風ゼリーにしました。

くにうみの里 食事担当