

「おもちのつくり方レポート」

城南中学校 2年 金原 早志

- おもちのつくり方
- ① もち米を、1号を10日(お盆)を洗う(水を10回(1斗))
② 1号=1800ml ※ 大きな容器=丹波鍋の(おもちを蒸す)に丸を入れる
 - ② 水か(お湯)で1晩つける。↓白もち
 - ③ 大きい容器から1升を計り金属製のハットで、水をきる。(5分)
 - ④ 大きい鍋に水を入れお湯に、底に穴のあいた鍋をおま、熱しておく。お湯のあいた鍋を(蒸し器)に布糸をく。
 - ⑤ かに入れたもち米を4でしておいたものに、入れて、布の糸で、包む。お湯に15分間蒸す。
 - ⑥ もちつき機で、おもちがくあつする(お湯)を出して、親指で押し指し指に入れる。の、おもちで、(お湯)をきる。
 - ⑧ 丸に包む。⑨. ラップで包む。⑩. 冷凍庫に保管
- おもち
- ⑧. 上げて、お湯に入れて、丸に包む。
- 豆
- ①. 豆も、洗って、別の容器に入れて、水で1晩おく。
3. の前に、ういでいる豆は、お湯で、きる。
3. お湯に水をきる。 5. お湯に蒸す。
 6. お湯に、もちつき機に入れる。

しろもちと、あんこもちと、豆もちのつくり方をまとめました。自分の家で作った我が家の製法です。このレポートを書いた理由は、毎年しているにどうやってつくっていたのかをまとめたいと思ったからです。みどころは、下ごしらえから書いているので参考にしてください。