

# 第15回

変わりぼたもち  
(酒田きた支部)  
西荒瀬地区)

## 女性部オリジナル お米を食べよう! レシピ



### 材料

もち米……………2合  
水……………2合  
あずきあん…適量  
きな粉……………適量  
黒すりごま…適量



### 作り方

- ①もち米を同量の水で炊きます。
- ②もち米が炊きあがったら、熱いうちに水でぬらしたすりこぎでもち米をつき、粗熱が取れたら食べやすい大きさに分けます。
- ③普通のぼたもち…②を丸め、外側にあずきあんをまぶします。
- ④きな粉ぼたもち…②の中にひと口大に丸めたあずきあんを包み、外側にきな粉をまぶします。
- ⑤黒ごまぼたもち…②の中にひと口大に丸めたあずきあんを包み、外側に黒すりごまをまぶします。

レシピのバックナンバーは当J Aホームページでご覧いただけます。