

さあ、いよいよ おもちづくり。あなたの いえでも つくりやすい、かんたんな ほうほうを しょうかいするよ。

かんたん

おもちつき



きねと うすの かわりに、
すりこぎと ボウルを つかうよ。



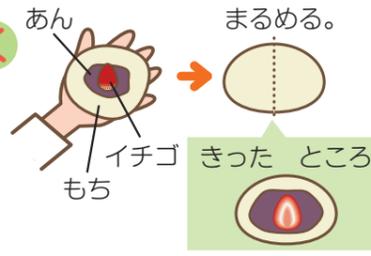
つかう どうぐ

- もちごめ 2 ごと
- すいはんき
- つける ときの 水 300mL
- たく ときの 水 280mL
- ボウル
- しゃもじ
- すりこぎ



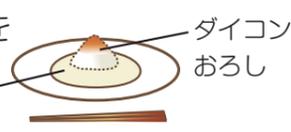
おもちを こんな ふうに して たべる ことも できるよ。

イチゴ大ふく
おもちの 中に
イチゴと あんを
入れて つつもう。



ダイコンの からみもち

おもちの 上に、ダイコンおろしを
のせて しょうゆを
かけよう。



つくりにかた

ステップ1 もちごめを たこう

1 もちごめを
ボウルに 入れて
とぐ。



2 1の なか
に 水 300mL を
入れ、30 ぶん
まつ。



3 ボウルの 水を
きり、もちごめと
あたらしい
水 280mL を
すいはんきに
入れて たく。



ステップ2 おもちを つこう

4 たいた もちごめを しゃもじで ボウルに
入れ、すりこぎで つぶすように まぜる。



つく ひと

えっさっ!

おさえる ひと

つく ひと
おさえる ひと
力を あわせよう。



ほいさっ!

しゃしんのように
つぶが 見えなく
なるまで つこう。



5 まとまって きたら、上から
たたくように つく。



ステップ3 まるめよう

6 手を 水で ぬらした あと、5を
すきな 大きさに まるめて できあがり。



おもちは あつく なって
いるから 気を つけよう。



たべてみよう

つきたての おもちを あじわおう。



そのまま たべても
おいしいわ。

きなこや あんこを
かけても いいね。

のりと
しょうゆも
あうよ。

おかあさん

おとうさん

おうちのかたへ

- この分量で、直径7cmの丸餅が5こできます。
- 丸めるときに米粉などをふると、まとまりやすくなります。
- 餅を食べる際は、のどに詰まらせないように、十分ご注意ください。

- 餅は時間が経つと固くなります。固くなったものは電子レンジなどであたためてからお召し上がりください。
- 保存料を使用しない手作りの餅のため、かびやすくなっています。作ったあとは、できるだけ早めに食べきるようにしてください。