

# 二色おはぎ

香ばしいごまときな粉をまぶした優しい味のおはぎです



材料(12個分)	分量
もち米	90g
米	90g
水	230cc
きな粉	15g(大さじ3)
① 砂糖	12g(大さじ1.5)
塩	少々
黒すりごま	15g(大さじ3)
② 砂糖	12g(大さじ1.5)
塩	少々

## 【作り方】

1



もち米と米を合わせて洗い、一度ざるにあける。  
炊飯器にもち米と米、分量の水を入れて1時間程浸水し、普通に炊飯する。(浸水時間が、短いとお米に芯が残ってしまいます。)

2



炊きあがったら、すりこぎやマッシャー等で、ご飯粒が少し残る程度までつぶす。  
※すりこぎは水で濡らすと米がくっつかない。

3



つぶした米を12等分にして俵型に成型する。

4



材料の㊸を合わせて、成型したものの6個をからめる。

5



材料の㊹を合わせて、成型したものの6個をからめる。

### 「おはぎ」と「ぼたもち」の由来

春と秋のお彼岸には、墓参りをして、仏壇に「ぼたもち・おはぎ」をお供えし、先祖を供養する習慣があります。

お彼岸に「ぼたもち・おはぎ」を食べる習慣は、江戸時代に定着したといわれています。

小豆の赤い色は邪気を払い、災難から身を守ると考えられ、また、昔は貴重であった砂糖を使う「ぼたもち・おはぎ」をお供えすることで、先祖への感謝の気持ちを伝えるといった意味がこめられています。

「ぼたもち」と「おはぎ」はいずれも同じものですが、春のお彼岸には春に咲く牡丹の花に見立てて「ぼたもち」、秋のお彼岸には秋に咲く「萩の花」に見立てて「おはぎ」と名付けられました。

