

かんたん

おうちで  
おもちを  
つく  
作ろう

きねと うすの かわりに、  
すりこぎと ボウルを つかうよ。



つく  
作り方

ステップ1 もち米を たごう

1 もち米を ボウルに  
入れて とぐ。



2 1の 中に  
水300mlを  
入れ、30分 まつ。



3 ボウルの水を きり、  
もち米と 新しい  
水280mlを  
ずいはんきに  
入れて たぐ。



ステップ2 おもちを つごう

4 たいた もち米を しゃもじて ボウルに  
入れ、すりこぎで つぶすように まぜる。



つく 人と  
おさえる 人で、  
力を あわせよう。

おさえる 人

5 まとまっ て きたら、  
上から たたく  
ように つく。



しゃん の ように  
つぶが 見えなく  
なるまで つごう。

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。
- 丸める時に、米粉などをふるると、まとまりやすくなります。

- 餅を食べる際は喉につまらせないように、十分ご注意ください。