

## 亥の子

田の神様が収穫をもたらして山に帰る日、重箱いっぱい大きなぼた餅を作って神に供えます。これは、イノシシの子に似せたぼた餅で、亥の子（11月）や亥の刻である午後9時から午後11時にぼた餅を食べると、子孫繁栄、無病息災の祈願になると言われています。

ぼた餅は、先祖供養のお彼岸に作る人が多いと思いますが、亥の子にはぜひ、重箱いっぱい大きなぼた餅を作ってみましょう。

### ◆ 材料（2個分） （あん・きな粉各1個）



もち米	4合
うるち米	2合
粒あん	
小豆	600g
砂糖	600g
塩	小さじ 2/3
きな粉	
きな粉	適量
砂糖	適量
塩	少々
※きな粉と砂糖は同量がよい	

### ◆ 作り方

- 1 もち米とうるち米を混ぜ合わせて洗い、ザルにあげて水気を切り同量の水に3時間くらい浸けて、塩を1つまみ入れて炊く。
- 2 炊き上がったらすりこぎで潰して人肌くらいに冷ましておく。
- 3 小豆は1晩水に浸けてから火にかける。沸騰したらアク抜きのため湯を全部捨て、新しい水をたっぷり入れて煮る。
- 4 小豆が潰れるようになったら、水気を切り、すりこぎで潰し、塩、砂糖を加えてよく沸騰させてから冷ましておく。
- 5 きな粉にきな粉と同量の砂糖と、塩を少々入れて混ぜ合わせる。
- 6 ご飯は重箱の大きさに握り、④⑤⑥をそれぞれまんべんなくつける。
- 7 あんをつけると大きくなってしまいますので、あんの方は少し小さめに握る。

協力：農村輝きネット・しんしろ