

料理名	<p>三色おはぎ</p> 
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	<p>春と秋とで呼び名が違いますが、古くは「かいもち」と呼んでいて軟らかいもちという意味です。 ぼたもちと呼ぶようになったのは江戸時代からでお彼岸には欠かせないお供え物です。</p>
材料	<p>20ケ分 もち米：1と1/2カップ、うるち米：1と1/2カップ つぶあん：2カップ、きな粉：40g、砂糖：大2 塩：少々、 黒すりごま：大5、砂糖：大2、塩：少々</p>
作り方	<p>1. もち米とうるち米は、一緒に洗い、水3Cを加えて普通に炊いて蒸らす。 2. ごはんが蒸らし上がったらすりこ木などでご飯の形が少し残る程度に粗くつぶし、一個分を50gの大きさに丸め、8ケをつぶあんので全体にむらなく包み、6個ずつに、きな粉、ごまを均等にまぶす。</p>