

料理名	<p>草あん餅</p> 
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	<p>田植えの終わったころ、春の芽が吹いたばかりのよもぎを摘んで餅を搗き、色と香りを楽しむ。 山奥にある裏白よもぎが一番おいしいといわれている。</p>
材料	<p>もち米：2升、ゆでよもぎ：800g、つぶ餡（小豆、砂糖） 片栗粉：少々</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小豆は一晩水に浸け、砂糖を混ぜながら焦げないように餡を作っておく。</li> <li>2. もち米は一晩水に浸けておく。</li> <li>3. 1時間ほど蒸し、杵突きを始める。</li> <li>4. 途中で、熱湯に浸し固く絞ったよもぎを入れる。</li> <li>5. つきあがった餅は、適当な大きさにちぎり、餡を入れて丸める。</li> </ol>