

KUMAMOTO

菊池

KIKUCHI

## ゆべし 中津 スヤ子



### 材料(15個分)

もち米粉 ……………700g  
 うるち米粉 ……………300g  
 ゆず ……………4～5個  
 A | 味噌 ……………200g  
 | 水 ……………2カップ  
 | しょうが ……………大さじ1  
 砂糖(黒砂糖または三温糖) 700g  
 竹の皮 ……………15枚

### 作り方

- ①米の粉は、合わせてふるっておく。
  - ②ゆずは洗い、皮の部分をすりおろし、砂糖の一部をふりかけておく。
  - ③Aをミキサーにかける。
  - ④ ③と②のゆず皮・砂糖を鍋に入れ、火にかけ、沸騰したら火を止める。
  - ⑤ ④にもち米粉・うるち米粉を入れ、混ぜる。
  - ⑥すこし冷めたら、15個に分け、水洗いした竹の皮に平に伸ばし、中身が出ないように竹の皮のひもで結ぶ。
  - ⑦蒸し器に並べて蒸す。
- ※Aと砂糖を火にかけ、沸騰させることにより滑らかになる。  
 ※竹の皮は夏に採り乾燥させ、ゆずは旬の時に冷凍保存しておく。  
 ※竹の皮には、片栗粉をまぶして包むと皮離れがよい。

料理に  
まつわる話

細川藩の御用菓子司であった島津屋又平が、明治の初め頃、菊池に移り住み、古くから伝わる郷土食ゆべしに改良を加え、今のような形にしたのが始まりといわれています。かつては、子どもや農作業のおやつとしても親しまれました。

まめ  
知識

もち米はうるち米に比べデンプンの主成分である  
 アミロペクチンの含有量が多く粘りが強いのが特徴です。