

有料老人ホームなごみの部屋

季節に合わせたお菓子作り♥

有料老人ホームなごみの部屋では、季節に合わせたお菓子作りを定期的に行っています♪

今回は、『笹巻き』をみんなで作りました。

その時の様子をご紹介します(^^♪



今後も様々なお菓子作りに挑戦していきます！

みなさん楽しみにしててください！(^^)/

笹巻に関する豆知識

春から初夏にかけて食べられる山形の郷土料理『笹巻き』。実は、県内でも地域によって作り方や食べ方が違うことをご存じでしょうか？

庄内地方では、もち米を三角形に包む笹巻きが多く、きな粉や黒蜜、砂糖醤油などをつけて食べるのが一般的です。一方、内陸地方では、もち米を細長い円錐形に包むものも多く、地域や家庭ごとに包み方が受け継がれています。

また、笹巻きを包む笹には、香りを移すだけでなく、昔は保存性を高める役割もあったと言われています。ひとつひとつ手作業で包み、イ草やスゲなどで結ぶ工程は、今も各家庭や地域で大切に受け継がれている伝統の技です。

同じ山形県でも、三角派や細長派と形が違ったり、食べ方や味付けが異なったりするのは、とても面白いですね(^^♪

昔から端午の節句の時期によく食べられてきた笹巻き。山形ならではの食文化として、これからも大切に受け継いでいきたい郷土料理です。

