

## 桜餅づくりで春を先取りしました！！

ほんのり香る桜の匂いで春を感じました

3月はまだまだ寒い日もあり、  
春の訪れが待ち遠しい季節ですね。

春を先取りすべく、デイケア太陽では3月13日に  
桜餅作りを行いました。

今回の桜餅は道明寺粉を使用。道明寺粉とは、  
もち米を乾燥させ、大きめに挽いた乾燥米です。  
そのため、桜餅の仕上がりは、大きなつぶつぶの  
お米で餡をつつむような形になります。

このもち米のつぶつぶ&もちもち食感を楽しめる  
桜餅は、関西の桜餅の特徴と言われています。  
(関東風は薄皮で餡を包むとのことです。)



↓ こちらをご利用者様にお渡しし、餡をつめて  
かたちを整えていただきました。



さて関西風桜餅の作り方ですが、  
まずは耐熱ボールに水、砂糖、道明寺粉を入れて  
電子レンジに5～10分かけ、熱いうちに丸めて  
平らにしました。

さあここから先は利用者様の出番です！

ご利用者様には、道明寺粉の上にあんこを乗せて  
押し包むように形を整えていただきました。  
それを桜の葉で包んで完成です♪

一口食べると、滑らかな餅と甘酸っぱいあんこの  
絶妙なバランスが口の中で広がりとても美味し  
かったです。

また餅をつつむ桜の葉からは、ほんのりとした  
桜の香りが口の中に漂い、一足早い春の訪れを  
感じることができました。

季節の美しさと日本の伝統を感じさせる、  
心温まるひとときとなりました。