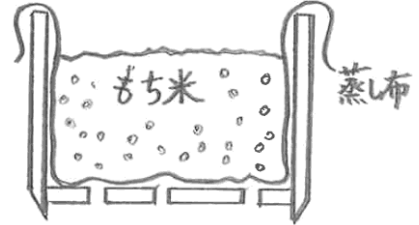


餅つき

- ① 倉庫から用具を運び出し
準備をする。

- ② 蒸籠（せいろ）の底から上縁まで
蒸し布を敷き、その中に洗った餅米を入れる。
（餅米を入れた後、蒸し布を中へ折り曲げる

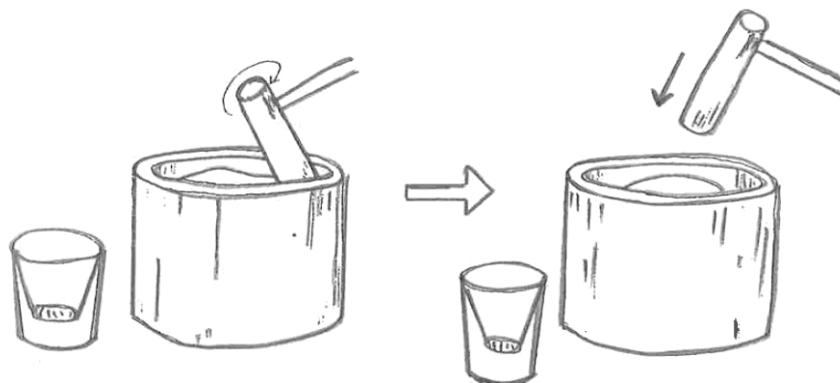


- ③ 釜に水を入れ、まきを燃やしている
かまどの上のせる。



- ④ 湯が沸騰したら、蒸籠（せいろ）をのせる。
（釜の水がなくなならないように、
ときどき水を追加する。）
湯気が上がってから20分程度ふかす。
（蒸した米を指先で触って、くっつかない
感触になっていれば蒸し上がりとなる。）

- ⑤ 蒸し上がった米を杵でよく練ってから、餅をつく。



- ⑥ あんやきなこなどつけて食べる。