



椿ゆべし

「ゆべし」は、「もてなしの心」として
気仙地方の盆・正月・冠婚葬祭などで
手作りされていました。

「椿ゆべし」は、気仙地区生活研究グループが試行錯誤して作
り上げたものです。現在は、昔の形を守りつつ当協議会会員の考
えも取り入れて受け継がれています。

(大船渡市食生活改善推進員団体連絡協議会より)



材料(30個分)

①ゆべし生地

うるち米の粉	350g
もち米の粉	150g
塩	ひとつまみ
砂糖	450g(1回目:250g、2回目:200g)
熱湯	400ml

②食紅

芯用(黄色食紅さじ1+水大さじ1)

花用(赤色食紅さじ1+水大さじ2)

③片栗粉 適量(手粉用)

④白ごま 適量(黄色ゆべしの芯にふりかける)



作り方

- ①ボウルに分量の粉を入れ、塩と砂糖1回目を加え、菜箸でかき混ぜながら熱湯を少しずつ注ぎ入れる。生地になかなかたまりが増えてきたら、手でこねる。
- ②沸騰した蒸し器に布を敷き、生地をちぎって並べ 25 分間蒸す（①が柔らかすぎた時はへらで蒸し器に入れる）。蒸しあがった生地は、蒸し布の中に入れてそのままボウルに移し、蒸し布の上から良くこねて生地をひと塊にしてから布を外す。
- ③蒸しあがった生地に2回目の砂糖を少しずつ加えつやが出てくるまで良くこねる。できた生地から芯用 60g を取り、残りの生地は花用にする。
- ④芯用(60g)の生地に、黄色食紅液を小さじ1加え直径1cmの棒状にする。次に花用の生地に赤色食紅液小さじ3を加え、赤色生地を作る。これを2等分にし、丸い形にしてから棒状にする。1.5 cm厚さの輪切りにすると2本から 30 個ほど出来る。
- ⑤棒状にした黄色い芯は、1cmの輪切りにし 30 個作る。赤色生地は型押しで5弁の花の形に仕上げる。花の真ん中を棒の型押しでくぼみを作り、そこへ黄色の芯をのせ、上にごまをふる。

