



しょうゆもち

SHOYU MOCHI

桃の節句に松山城主が配った由来
しょうが汁、抹茶、色粉も加え彩り



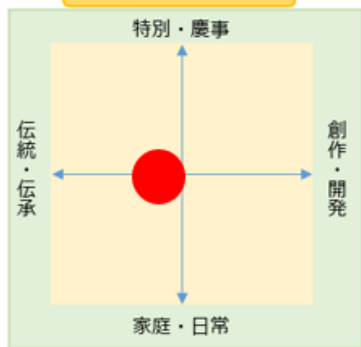
【材料】（4～5人分）

- ・ 上新粉・・・300g
 - ・ 砂糖・・・200～300g
 - ・ たまりしょうゆ
 - ・ ショウガ汁
 - ・ 色粉
 - ・ ヨモギ
 - ・ 抹茶
 - ・ ユズ
- } 適量

【データ】

- ・ 季節：春（桃の節句）
- ・ 発祥：慶長年間の松山藩
- ・ 地域：松山市周辺
- ・ 応用：家庭料理から土産物へ
- ・ 情報：形、風味の異なるものやあんの入ったものなど販売されているものは店によって様々。

郷土料理プロフィール



松山地方には3月3日の桃の節句に、しょうゆもちを供える風習がある。しよもちの作り方を参考に、しょうゆで色、味付けしたもち菓子を作り、松山城主が繁栄を祝って3月の節句に家臣に配ったのが由来だ。そうである。次第に一般に普及し、各家庭では米を石うすで、き砂糖とし、しょうゆ、湯を加えてよくね、形を整えて蒸す。湯を加えてよくねば、桃の節句にも単に出た。田舎に行くと、景を見かける。この寄りが、火にあぶると、翌日は固くて食べにくいが、二度蒸して商品価値が高くなる。生地で蒸すやわらかくするのびる。松山の名菓の一つにラフエラられてる。

【作り方】

- ① 上新粉をまぜながら熱湯を少しずつ加えて、耳たぶぐらいの固さにこね、ちぎって蒸す。
- ② ①を取り出し、砂糖を少しずつ加えて、つきながら生地が均等になるまでよくこねる。
- ③ ②を好みの色数に分け、それぞれたまりしょうゆやショウガ汁、抹茶、色粉などを加えてよくこね、形を整えてもう一度3～4分くらい蒸す。生地が熱いうちに砂糖を少しずつ加えながらこねないと分離する。粉と砂糖をまぜ、湯を加えてこね、ちぎって蒸し、よくこねて色づけし、形を整えて蒸す方法もある。