

サンメリー 作ろう！あくまき！

あくまきってご存知ですか？宮崎でもポピュラーなお菓子の一つですが、元々は鹿児島県の郷土菓子だそうです。ちまきの一種で、本来は主食の一つだそうです。竹皮にもち米をといて盛って、よくくるんで2, 3か所を竹皮で縛ります。クスの根を焼いて灰をつくり、これから灰汁（あく）の上澄み液をつくり、それに竹皮包みのもち米を一昼夜浸した後、4時間ほど茹でると完成です。手間暇かかりますね。その分美味しいですよ！



何事も下準備が大切ですよ！



慎重に！丁寧に！

もっちりとした食感と独特の香りがたまらない！

