



おこしものを作ろう

—名古屋伝統の木型菓子—



おこしものは愛知県で江戸時代から作られている木型を使った米粉のお菓子です。

家々に作り方のならわしがあり、各色に色付けた生地を詰める家もありますが、今回は木型から抜いた生地に

筆で自由に色付けをしてから蒸します。

木型はどれも縁起の良いデザインで、雛人形やタイや梅、扇など20種類以上あります。

いろんな型で抜いて、好きな色で彩り、楽しいおこしものを作りましょう。



日 時：4月13日(日曜) 10時～12時

定 員：20名(親子参加OK)

参加費：1名参加2000円・親子参加は1名1500円

持ち物：米粉を使うので汚れてもいい服

申込み：受付に申込書を記入ください

問合せ：hondyee@micri.jp

会 場：まんまる(あのねコドモクリニック1階受付横)



講師 中町泰子

神奈川大学講師 民俗学研究者 石川県の正月のお菓子「辻占」を始め、加賀のお祭りのちまき、佐渡のおこし型など、地域に伝承されているお菓子や郷土料理に関心を持って調査研究をしています。



おこしものを作ろう

—名古屋伝統の木型菓子—

木型いろいろ



米粉とお湯を混ぜる



硬さは耳たぶ程度



型に打ち粉をふる



型にはめる



好きな色で着彩



蒸し器に並べて蒸す



出来上がり

