

ばらっぱ饅頭作り

千葉県立房総のむら

6月24日



ばらっぱ饅頭は昔から房総地方でハレの日に食べられていた饅頭のことです。餡を入れた饅頭を「サルトリイバラ」の葉に乗せて蒸かすことから「ばらっぱ饅頭」と呼びます。材料には当館で作った小麦粉と味噌を使い、その他、重曹・砂糖・餡・サルトリイバラの葉を使用します。体験者には材料をこねて生地を作り、餡を詰めて木製の蒸籠で饅頭を蒸かす工程を体験していただきました。昔ながらの素朴な味と、かまどで蒸かす風情を楽しんでいただけたと思います。体験者は8名でした。