



小豆を煮たついてに...

小豆とかぼちゃの和スイーツ



お祭り 節目、節目に小豆あり

赤い豆の小豆。邪気を払う厄よけの  
力があり としておめでたい物と  
てきました。お祭りや季節の節目、  
そして人生の節目(誕生、七三、入学...)  
に使われてきました。ひと手間かけて  
節目をお祝いする気持ちであらわ  
して いたしですね。

### 1. 材料(7杯/やすい分量)

小豆

40~50g...

### 2. 下準備

かぼちゃ

500g

『小豆粥』のレシピの作り方①②の手順で

黒砂糖

約 20g

← かたまりの黒砂糖を使っているのでも  
だいじょうぶ。

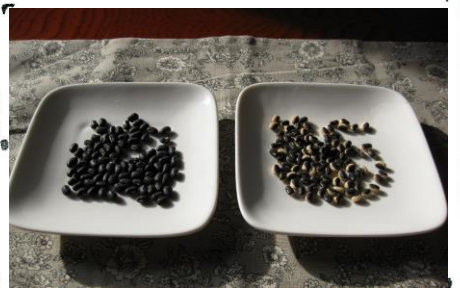
しょうゆ

ちよろっと

きなこ

適量

おぼろぎ  
自家製青豆  
でも市販のでもOK。



### 3. 作り方

①下準備後の小豆と煮汁、かぼちゃ、そしてかぶる  
分の水、黒砂糖を入れて弱火でコトコト  
煮る。

これもお豆

②①のかぼちゃに7まようじがスッと通る  
位にほり。かぼちゃがホッカリしたら  
しょうゆを入れてフタをして火を止める。

うちの赤いお豆、おむつE取り  
かえ。葉のませ、ごみあげ  
お風呂入れて、病院連れて行く  
と私が一方的に世話してあげた  
と思ってた... 7い前日私38°の熱  
E出して10年ぶり位にお盆にしまいました。

③器に盛ってきなこをかける。

めつたに2Fに上がらないのに私の不審を  
見に根元に来たの、老人性のひび変形症や  
なんやらで階段が大変だったろうに。もう涙が  
出る位感激してしまいました。猫にもこんな感情  
があるんだねえ。

おとろぎの  
回復力  
40歳の日ノギリ片手  
種の本の片付け

赤いお豆のお見舞い  
鮮やかな水滴が動いて  
涙目の奥には平熱にほり  
涙が出来るようにほり