

御供（ゴク）【御穀（ミゴク）】の作り方1

蒸したもち米を、昔から伝わる特別な円錐形の木型に詰めてお供え物を造ります。
これを御供 【ごく】 と呼んでいます。



蒸した白蒸しを半切りおけに入れ
適当な硬さまで冷ます。おおよそ3等分する。



半日つけていた型筒を白蒸しを詰める前に再度ぬらして作業に入る。押し棒もぬらす。



筒に半分程度の白蒸しを入れ、中間押し棒で押して固める。

作り方2

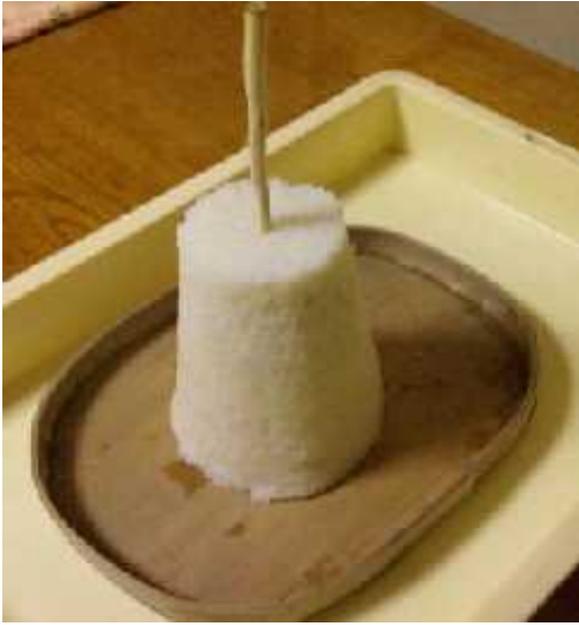


残りの白蒸しを入れ、押し棒大で白蒸しを押し。



しっかり押ししたら、筒を盆の中央に置き、筒の反対側を押しして白蒸しを落とす。

作り方3



落とした白蒸しの中心に柳の枝（皮をむいておく）を差して倒れ止めにする。



よっておいたつげの縄を3カ所結び飾り付ける。結び位置は、盆のつなぎ目と合わせ、男結びで2カ所結う。つげ縄長さをそろえて切る。



倒れ止め棒を切り、サランラップを巻いて仕上がり。