

5. しみもち

最上地方

材料

もち米	5カップ
片栗粉（とり粉）	
味噌	} 汁として 使う
かつお節	
砂糖	
油（揚げ油）	

用具

- 蒸し器
- もちつき器
- バット
- わらみご
- 鍋
- フライパン

作り方

もち米を水に一晩つける。

蒸し器に適宜の水を入れ、一晩つけたもち米の水を切り、蒸し器に入れて蒸す。

蒸し上がった米を、餅つき器でつく。

つき上げた餅を、すぐに片栗粉を敷いたバットに入れ、縦 40 cm、横 7 cm、高さ 3.5 cmにおす。

のもちを、一晩おいて 1 cm 間隔に切る。

のもちを 8~10 枚ずつわらみごで編む。

の餅を水に浸しておき、寒くなりそうな前の晩に、50~60 位の湯に入れ、耳たぶ位の柔らかさにし、外に下げる。

一晩凍みらせたら寒くて風通しのよい所に下げ、自然に乾かす。

ポイント

- 寒中にする。
- 良く凍みらせる。

凍み餅の調味法

鍋に水、凍み餅、味噌、だしを入れ、柔らかく煮る。

（下痢、消化不良の時に良い）

中温の油で凍み餅を揚げる。鍋に凍み餅がくぐる位の砂糖湯を作り、油で揚げた凍み餅をくぐす。

好みで、砂糖湯にしょうが汁を入れたり、しその葉のみじん切り、ゆず、ねぎ等を入れて食べる。

（新庄市 若葉会）

今田 泰子