

## 6. みそもち

置賜地方

材料	
もち米	5.4 リットル
味噌	400g
砂糖	1 kg
ごま	少々

### 用具

- ザル
- せいろ
- 餅つき器
- 鍋
- しゃもじ

### 作り方（準備）

- もち米はよく洗い、一晚以上水に浸けておく。

もち米をザルにあけ、水気を切る。

せいろを火にかけ、もち米をよく蒸す。

米が蒸し上がったたら、餅つき器でもちをつく。

鍋に砂糖、味噌を入れ、弱火で煮とかし、飴状になるまで煮詰める。

餅がつけたら、が熱いうちに餅を入れ、更によくつく。この時にごまも一緒に入れてよくつく。

よくつけたら、型に餅をのす。

餅が固くなったら、適当な大きさに切る。

### ポイント

- 砂糖と味噌は余り煮詰めすぎない。
- 餅をつく時は水をなるべく使わないようにする。
- ごまのかわりにくるみ、大豆等を使ってもよい。

（長井市 あやめ会）

鈴木 八重子