

7. かたもち

庄内地方

材料		
もち米	4.2 kg	
片栗粉	130g	
水	5 カップ	
砂糖	400g	
塩	大さじ 3	
ベーキングパウダー	大さじ 1	
卵	4 個	
(他に入れる物)		
・青豆	・しそ	・ごま
・しょうが	・ゆず	
・もちぐさ	・バター	
・くるみ等		

用具

- せいろ
- そね
- 餅つき機
- ビニール風呂敷

作り方(準備)

- もち米は 1~2 日前からといで水につけておく。

もち米を蒸す。この時打ち水はしない。

餅つき器にあけ、5 分位大息を抜いてから機械をまわす。

片栗粉を分量の水で溶き、火にかけて、透明になるまで練る。

餅つき機をまわしながら、よくつけた餅の表面に、練った片栗粉を塗るようにして混ぜる。

片栗粉がよく混ざったら、砂糖、塩、ベーキングパウダー、それに青豆等を 2~3 回に分けて混ぜ、よくつき込む。

最後にときほぐした卵を入れて更によくつく。(~ まで、餅つき機は止めない。約 40~50 分かかる)

ビニール風呂敷を敷いた「そね」に移し入れ、平らに伸ばす。(打ち粉はふらない)

翌日平らな板の上に「そね」からあけて、ビニールを取る。

かた餅をついてから 2 日位おいて硬さの加減を見る、適宜の大きさに切る。(形を崩さないで、しかも切りやすい硬さの時)

わら又はビニールひもで編み、吊して乾かす。

乾いたら、とり入れ、容器に保存する。

ポイント

- 蒸したもち米の大息を抜いてから餅つき機をまわす事。
- 時間をかけて充分につく事
- 乾かしすぎないように、そして保存中にカビなどが生えない程度に乾き加減を見て取り入れる時期に注意する。

(羽黒町 しゃくなげ会)

小林 昭子