

8 . かきもち

最上地方

材料	
もち米	3 kg
片栗粉	大さじ 3
砂糖	260g
塩	大さじ 2
ベーキングパウダー	大さじ 1
卵	3 個
バター(又はマーガリン)	80g
(青豆、ごま、よもぎ、しその葉等を好みで入れる)	

用具

- 餅つき機
- ザル
- 鍋
- わら
- 流し箱

作り方(準備)

- もち米はよく洗い、一昼夜水に浸して 十分吸水させておく。

吸水させておいたもち米をざるに入れ、よく水切りをする。

水切りしたもち米を、蒸し器に入れ良く蒸す。

蒸し上がったら蓋を取り、荒熱を取って機械を回す。

片栗粉を大さじ 3 の水で溶き、火にかけ透明になるまで練る。

に砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れよく混ぜる。

15 分位ついた餅に好みの材料、よもぎやごま、しその葉等を入れよくつく。

バターを入れよく混ぜ合わさるようにつく。

更に を少しずつ流し込み、よくつく。

最後に卵を割りほぐし、よくかき混ぜるようにつく。

用意しておいた流し箱に入れ、自然に固まるのを待つ。柔らかくなっているのを包丁を入れるまで 3 日位かかる。

固まったら縦 3 cm、横 6 cm 位の大きさに出来るだけ薄く切り、藁で編んでストーブのある部屋に 1 週間位下げて干す。

ポイント

- を入れた時まんべんなく混ぜ合わさるように、時間をかけてつく事。
- バターの香りが嫌な時は、サラダ油でもよい。少な目に入れる事。

(最上町 しゃくなげ会)

二戸 八重子