

9 . 古もち利用かきもち

村山地方

材料

丸めもち	1800g
(大小 30 個で、米約 1 升)	
うるちくず米	700g
大豆	250g
砂糖	200g
卵	2 個
塩	大さじ 2
油	大さじ 1

用具

- 蒸し器
- バット (大)
- ザル
- のし板

作り方 (準備)

- 固くなったもちを水につけて、水もちにしておく。
- うるちくず米は、よく洗って 2~3 日位水につけておく。

水につけておいたうるちくず米をザルに上げて水気をよく切る。

蒸し器に敷き布を敷き、米をのせ、上に洗った大豆を上げて蒸かす。

蒸けたら大豆の上にもちを上げて、軟らかくなるまで蒸かす。

ふけたら、大きなボールにあけ、大息を抜いて、塩、砂糖を入れよくこね、更に卵と油を入れ、よくこねる。(大豆が入っているので混ざり具合がよく分かる)

大きめのバットに移し、4 cm 位の厚さにする。

1 日位放置したら、のし板に取り出し、幅 7 cm 位に切る。

これを薄切りにして、天日に干す。表面がかさかさになり、くつつかな

くなるまで。天気の良い日で 2 日位。

これをわらで 2 枚重ねて編んで、陰干しする。

- 食べる時には、低めの油で揚げたり、火で焼いて食べる。

どんな時に食べたか

昔から、田植時のおやつ用として作られたが、今は普通のおやつとして食べている。豆の味が香ばしく、子供からお年寄まで、喜ばれる。

(大石田町 坂の上生活改善クラブ)

大内 和江