

17. たんぼもち

置賜地方

材料	(5人分)
米	5カップ
水	6カップ
くるみ	1/2カップ
砂糖	1/2カップ
味噌	1/2カップ
酒	大さじ2
だし	

用具

- 串（杉の木又は栗の木で作ったもの）
- 炊飯器
- すり鉢
- すりこぎ

作り方

ご飯を普通に炊き、すり鉢でぼた餅位につきつぶす。

これを串にちくわの様にこねつける。直径4cm、長さ15cmの大きさにつける。ご飯を手の平に広げ、串を芯にして、下から押す様に両手で握りつける。手に水をつけながら握るとよい。円筒形にしっかりと形を整える。

一方、くるみの味噌を作る。くるみをよくすり、砂糖、味噌、酒、だしでクリーム状に練り混ぜる。

たんぼもちに、くるみ味噌を塗る。いろいろに串を立て、炭火で焼く。

ポイント

- 串はぬらさないこと。ぬれたものは十分に乾かしてから使う事。
- 少し冷めてからにぎる事。
- 握る時、水をつけすぎない事。
- 串は四角に削る。
- 炭火の方が焼具合もよくおいしい。

いわれ

高畠町の二井宿地区で作られている。昔炭火焼きの人が、冷たい残りご飯をおいしく食べるために、串にこねつけて焼いて食べたのが始まりと言われている。

串は火に強い栗の木や、杉の木が適している。長さ45cm、1cm角位の木串を作っておき使った後はきれいに洗って乾かしておく。

いろいろを囲んで、熱々のたんぼもちを家族や隣近所の人々がほおばり、談話するのは寒い積雪期間の楽しいひとときであった。

(高畠町 なかよし会)
古山 とよの