

## 5 . くじら餅

最上地方

< 材料 > 大 2 本分または小 4 本分	
うるち米	2 合
もち米	8 合
黒さとう	8 0 0 g
しょうゆ	大さじ 3
くるみ	適宜

### 用具

- 蒸し器
- 鍋
- ボール

### 作り方(準備)

米は3日間以上浸水後、洗濯機でよく脱水して製粉する。

黒砂糖、しょうゆと水2合を鍋に入れて火にかけて、砂糖を溶かす。

砂糖しょうゆが冷めてから米粉を入れ、木べらでよくこねる。

水を加え、へらですくってポツポツ落ちる位にやわらかくする。

そのまま一晩ねかせて置く。

型に盛り込み、くるみを上に適宜のせ、蒸し器で2時間くらい一気に蒸す。

### ポイント

- きめ細かく作るには粉のひき方を細かくする事と、調合してから、一晩ねかせる。
- 蒸し方は、2時間位高温で休みなく一気にしないとムラができ、やり直しがきかない。

### 参考

春彼岸になると、くじら餅ふかしのための粉はたきが始まる。多い家では半俵ぐらいも作る。

餅つき用のうすで、細かくはたくなので、とても大変な仕事であった。主に女の人の仕事で、交代で一ヶ月もかかり、粉ができる頃、ちょうど節句が訪れる。

近所同士で“おらえの味みてくんろ”と自慢しあい、みそ味、しょうゆ味、白さとう味と吟味して作った。家で食べるのはもちろん、遠くにいる家族や親せきに5本、10本と送り春の味を届けるため3月になると郵便局がにぎわうのもこの季節の風物詩である。たくさん作っているりであぶって食べるのも美味しいが、最近は、柔らかい内に冷凍し、いつでも生のおいしさを味わっている家が多い。

(戸沢村 むつみ会) 安食 時子