

14. 庄内あられ

庄内地方

材料	
餅米	3 kg
卵	2 個
砂糖	1 カップ
ごま	大さじ 2
塩	小さじ 2
片栗粉	適宜

用具

- 餅つき器
- 蒸し器
- むしろ（干すのに用いる）
- そね

作り方（準備）

- 餅米は、よく水で洗い、一晩水につけておく。

十分浸しきった餅を、ざるにとり、水気を切る。

蒸気の蒸し上がった蒸し器に入れ、米が、親指と人差し指で、芯がなく、つぶれる位のやわらかさまで蒸す。

ボールに卵、砂糖、塩、ごまを合わせ、よくかき混ぜる。

蒸し上がったら、米を餅つき器で 10 分位つき、 を加え、更に 10 分位ついてきれいになるまでつく。

つき上がった餅を、そねに片栗粉をつけながら、薄くのばす。

少し固くなってから包丁で 1 cm 角位に刻み、むしろ等にひろげ、日陰に干す。

参考

私たちの子供の頃は、田植前になると、おばあさんが、炭火で、あられを炒り、大きな缶等に入れておき、田植のいっづく休みに必ず、お茶菓子として出し、みんなで食べた。また、田植の終わったさなぶりには、いたやの葉や、いたどりの葉に包み、わらで束ね、頭のついた魚とともに、ひとりひとりのお膳につけて、当年の豊作を祈った。その包みを俵とよんだ。また、節句の時、しょうぶたたき、念仏、百万遍にもあられをだし、それぞれの家の味を賞味し、楽しんだ。

（八幡町 あけぼのグループ）

斉藤みよ子