



あわもち (もろこしもち, とちもち)

【料理の特徴】

昔は良い田んぼが少なく、陸稲(おかぼ)や大豆、そば、粟、キビなど畑地の作物が多く作られていました。

米は貴重だったので、祭礼や物日にはあわを使いました。あわに甘いあんこを入れた大福やあわの赤飯を作り食べました。

【材 料】

あわ(3合)、もち米(450g:3合)

【作り方】

- ① あわともち米を同量混ぜ、一晩水に浸します。
 - ② よく水を切ってから蒸します。蒸し上がったらもちつき機でつきます。
 - ③ あんを入れて大福等で食べます。
また、出来たもちをのして、かきもちにします。
- ※ とちの実やとうもろこし粉を入れてもおおいしく出来ます。



かきもち

【料理の特徴】

正月用のもちをつく時に別に作っておき、祭事の時などに随時揚げて食べます。

【材 料】

もち米(1.5kg:1升)、塩(35g)、ごま(20g)、青のり(10g)、みかんの皮(4個分:生のまま千切り)、里芋(大1個分:皮をむいて生のまま摩りおろす)

【作り方】

- ① もち米を水で洗い、一晩水に浸したものを蒸かします。
 - ② 蒸かしたもち米を広げ、それぞれの材料を加え手早く混ぜ、もちをつきます。
 - ③ つきあがったら棒状に伸ばし、2~3mm厚さに切ります。
 - ④ 重ならないように並べて日陰干しし、2~3回返しながら、両面とも固くなるまで干します。(虫がつかないように缶などで保管し、カビが生えないように時々取り出して干します)
- 揚げる場合
たっぷりの油を鍋に入れ、油が冷たいうちにもちを入れ、ジワジワ揚げます。全体が約3倍の大きさに広がり狐色になったら出来上がりです。
 - ※ 始めから温度の高い油に入れると、芯が残ってしまいます。
 - レンジの場合
重ならないよう広げ、500ワットで1分間ずつ両面をレンジにかけ、表面にひびが入ったようになったら出来上がりです。

草もち

【料理の特徴】

よもぎの新芽を使った草もちは、春の香りを取り込んだ緑の鮮やかなお菓子です。女の子の節句や地域の祭りに欠かせない一品です。

【材 料】(20個分)

上新粉(500g)、熱湯(500cc)、よもぎ(60g)、砂糖(50g)、塩(少々)、あん(600g)、きなこ(適量)、重曹(適量)

【作り方】

- ① よもぎは柔らかい新芽の葉先を摘み、よく水洗いします。
 - ② 重曹を入れたたっぷりのお湯で①をゆで、冷水に取り上げます。
 - ③ よもぎは繊維が硬く、水気を絞りすぎると切りにくくなるので、水気を残したまま細かく刻み、それから水気を絞ります。
 - ④ ボールに上新粉を入れ、熱湯を少しずつ加えながら箸で混ぜよくこねます。
 - ⑤ 蒸気のあがった蒸し器の中にぬれ布巾をしき、④を小さくちぎり分けて約10分蒸します。
 - ⑥ 蒸し上がった⑤をボールに取り出し、すりこぎでつき、よもぎを加え良くこねます。
 - ⑦ 生地を50gずつちぎり分け、あらかじめ30gに分けておいたあんを包み丸めます。
(小豆あん:12頁参照)
- ※ よもぎの新芽はゆでて冷凍することで、いつでも草もちを味わうことができます。



塩あんびん

【料理の特徴】

塩あんびんは、砂糖を用いずに塩で味付けした小豆の入った大福です。紅色の甘いあんこの大福と白色の塩あんびんを、紅白の「あんびんもち」として行事や慶事に供されていました。

【材 料】

もち米(1kg:7合)、小豆(煮たもの)(3合)、粗塩(30g)

【作り方】

- ① 塩あんは柔らかく煮た小豆に塩を入れ、よく練ります。
- ② 一晩水に浸けておいたもち米の水を切り、約1時間蒸します。
- ③ もちつき機で蒸したもち米をつきます。
- ④ 1個分にもちを分け、平たく伸ばして塩あんをくるみ、あんびんの形に整えて出来上がりです。

