

認定番号	249	氏名	佐藤 ミキ子
料理名	かまもち		
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>(いわれ)</p> <p>鎌の形に似ていることからかまもちと呼ばれる。また、「かます(わらで織ったむしろの袋)」の形に似ていることから、かまもちの呼び名がつけられたともいわれている。</p> <p>農作業の合間や人々が集まったときの「いっぷく(おやつ)」として昔から親しまれてきた食べ物である。</p> <p>大船渡市日頃市地区は気仙地方の中では農家が多い地域で、農作業にまつわる行事が代々受け継がれ行われてきた地区である。かまちは、自家産の小麦、米、みそ、くるみなど地域にある身近な食材で作ることができ、年代を問わず好まれる菓子なので、よく作られ食べられてきた。</p> <p>(特徴)</p> <p>かまもちのあんには黒砂糖、みそ、くるみの3種類が入り、コクのある甘じょっぱい味とくるみの食感や香ばしさがあるのが特徴。また、食べたときに中のあんが飛び出しにくいよう、あんを硬めにする。</p>		
材料と分量 (12個分)	<p>[生地]</p> <p>小麦粉 320g</p> <p>もち粉 80g</p> <p>塩 3g</p> <p>熱湯 320ml</p> <p>[あん]</p> <p>黒砂糖 50g</p> <p>みそ 20g</p> <p>くるみ 40g</p> <p>すりごま(白) 小さじ1/2</p> <p>[手粉]</p> <p>小麦粉 適宜</p>		
作り方	1 くるみは2~3mmの大きさに細かく刻んでおく。		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 黒砂糖とみそをボールに入れ、すりこぎなどで碎きながら混ぜる。</li> <li>3 黒砂糖とみそのあんにくるみとすりごまを混ぜる。</li> <li>4 あんを12等分に分け、手で丸めてからやや平らに形を作っておく。</li> <li>5 小麦粉ともち粉と塩を混ぜ、ふるいにかけておく。</li> <li>6 5の粉をボールに入れ、熱湯を回しかけ、箸で混ぜる。だまがなくなり、生地が滑らかになり、耳たぶくらいの硬さになるまでよくしとねる（こねる）。</li> <li>7 生地を12等分し、1個ずつ丸く丸めておく。</li> <li>8 生地を円形で底の平らなカップなどで押して平らに伸ばし、生地の上にあんを乗せ、二つ折りにし半月状に包む。端から少し内側をあんが出ないようにしっかり閉じる。（小麦粉を水でといたものを塗って閉じると良い。）</li> <li>9 湯を沸かした鍋にかまもちを入れて、ゆでる。平らに浮き上がったから、網じゃくし等で鍋から取り出し、冷水にさらした後、ぬれぶきんの上に置いて少し乾かす。</li> </ol>
<p><b>料理・技術のポイント及び工夫している点</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 柔らかさを保つため、生地には小麦粉だけでなくもち粉を加えている。ご飯やおかゆを使うこともある。</li> <li>・ 形を揃えるため、円形で底の平らなカップなどを利用して生地を伸ばしている。</li> <li>・ 中に入れるあんを硬めに作ることで、食べた時にあんがこぼれにくくなるよう工夫している。</li> <li>・ 生地を包む際、小麦粉を水でといたものを端に塗ることで、中のあんがこぼれ出ないように工夫している。</li> <li>・ 茹で上げた際、水に取ってなでることで、出来上がりの表面がなめらかできれいになる。</li> </ul>