

【 認定番号 294 一関市 加藤 鉄平 】

料理名	麦芽水あめ
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>戦前から戦後にかけて砂糖が貴重品であった時代、千厩地域では、菓子代わりに麦芽水あめで客をもてなしたり、子供のおやつとして食されていた。</p> <p>当地域では、結婚式や法事の際に、餅を振舞ってもてなすのが慣例となっていた。当時は、小豆やクルミ、ごま、しょうが、きな粉、納豆等の餡に、砂糖の代わりに麦芽水あめを入れて味を調べ、これを餅にからめて食していた。また、料理の際にも、甘味料として用いられていた。</p> <p>砂糖が入手しやすくなった現在では、この料理を作る人はほとんどいなくなり、食べる機会も減少し、途絶えかけている料理である。この料理を食べたお年寄りからは「昔はよく食べたもの」と当時を振り返る声、若い人からも「懐かしい味」との言葉が聞かれる。</p>
材料と分量 (出来上がり量 約800ml分)	<p>【麦芽】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大麦 (殻付き) 1合 (130g) <p>【水あめ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・餅米 7合 (1,050g) ・水 2,300ml
作り方	<p>【麦芽】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ボールで大麦をさっと水洗いし、大麦が浸る程度の水を入れて浸ける。毎日、水を取り替える。室温で浸ける期間の目安は以下のとおり。 <ul style="list-style-type: none"> 春～秋期間 2～3日 夏期間 1～2日 冬期間 3～4日 2 浸けた大麦を、ざるに上げて水気をきる。 3 すのこの上に濡らしたさらし1枚を敷き、その上に2の大麦を薄く広げ、敷いたさらしで大麦を包むように覆う。上から乾いたタオルを掛けて、湿気と温度を保つ。 4 朝夕に布を開き、大麦が十分に湿るよう、直接、霧吹きで水を噴霧後、大麦をかき混ぜ、元通りに布を掛け直す。 5 2～3日で発根し、大麦の2倍位に根が伸びると、芽が出てくる。芽の丈が大麦の2倍位に伸びたら、さらしから大麦を全て剥がし取る。 6 5の大麦を薄く広げ、天日に干してからから乾燥させる。 7 ミキサー等で粗く粉砕する。約110gの乾燥麦芽ができる。 <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 餅米7合をよく洗い、2,300mlの水でおかゆ状に炊きあげる。 2 60℃程度に冷ました後、粉砕した乾燥麦芽100gを加えてよくかき混ぜ、そのまま60℃～50℃で約6時間おく。(麦芽を入れた時はどろどろしているが、徐々に透明な液が増えてくる。) 3 2でできたものを、布袋に入れて絞る。 4 絞った液を平鍋に入れて加熱し、泡をすくい取りながら中火で飴状になるまで煮詰めていく。しゃもじですくい上げ、流してみても糸が引く状態になれば出来上がりとなる。(好みにより、煮詰め具合で硬さを調整する。)

料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none">・麦芽は粉碎するが、大麦の殻ごと使うことによって絞る時に絞り易い。・粉碎した乾燥麦芽の糖化力は、冷蔵庫等で保管すると2～3ヶ月保持出来る。・10合炊き炊飯ジャーでおかゆを炊く場合は、餅米7合に対して白米炊きで10合の目盛りに水を入れ、通常の白米炊きで炊飯する。・おかゆに乾燥麦芽を入れてからの温度は、50～60℃が最適である。炊飯ジャーの保温機能を使って保温する場合、温度が上がり過ぎるのを防ぐため、炊飯ジャーの蓋を少し開けた状態にし、熱を逃がして温度を調整する。・麦芽水あめをそのまま食するだけでなく、他の料理や嗜好品に加えることで、新たな味や姿を表現する利用方法もある。
---------------------	---