

【認定番号 297 北上市 昆野広子】

<p>料理名</p>	<p><small>くちない</small> 口内のもち料理(いかもち、わさびもち)</p>
<p>料理の紹介 (いわれ、特徴)</p>	<p>北上市口内は南部藩に接する仙台領最北の国境であり、伊達藩の食習慣を受け継いでいる。伊達藩時代には、農民がもち料理を日常的に食べることが許されていたと考えられ、青米等が原料の色や味が劣る「しなもち」をおいしく食べるために、もちは様々な味付けが工夫されてきた。</p> <p>正月と小正月、田植え作業完了後の「さなぶり」、4月と9月に女性が参加する「山の神講」等、大勢の人が集まる行事では必ずつきたてのもちでお祝いするのが慣習である。</p> <p>するめいかは、昭和初期には現在よりも漁獲量が豊富で、内陸部でも箱で入手できる貴重な海産資源であった。そのため、塩辛や干物に加工して保存するだけでなく、ごちそうとして正月や祝いのもち料理に使われてきた。</p> <p>山わさびは口内では各家庭の庭先でも栽培されており、ほぼ年中収穫できることから身近な食材となっている。各家々で自家産調味料(しょうゆ)が作られていた時代から、しょうゆだけでおいしく調味できる味付けとして、もち料理でも食べられてきた。</p> <p>口内では、丸めたもちを大皿に載せ、銘々がくるみ、小豆、ずんだ、納豆等、好みの味を付けていただくが、「いかもち」「わさびもち」は一人前ずつ盛り付けて提供される。</p>
<p>材料と分量 (4人分)</p>	<p>&lt;いかもち&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・するめいか 大サイズ2杯</li> <li>・ねぎ 20g</li> <li>・しょうゆ 大さじ3</li> <li>・本みりん 大さじ1</li> <li>・酒 大さじ1</li> <li>・もち(つきたてのもの) 8切(1切40g程度)</li> </ul> <p>&lt;わさびもち&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山わさび (すりおろしたもの) 20g</li> <li>・しょうゆ 大さじ2</li> <li>・本みりん 大さじ1</li> <li>・もち(つきたてのもの) 8切(1切40g程度)</li> </ul>
<p>作り方</p>	<p>(※時間や加減等詳細に記入)</p> <p>&lt;もちのつき方&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 もち米を前日に研ぎ、一晩水に浸ける。</li> <li>2 1をザルに上げて水を切り、蒸し器で強火で約30分蒸す。</li> <li>3 2を9分通りついたら、冷水を張ったボウルに入れ、粗熱を取る。</li> <li>4 もちを水から上げて再びつき、柔らかめに仕上げる。</li> </ol>

	<p>&lt;いかもち&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 いかの下処理をする。ワタ袋を破らないよう胴から外し、ワタ袋に付いている墨袋を取り除く。げそは3 cm長さに切り、付け根部分もげその太さに合わせて縦に切り分ける。胴と耳は縦に2等分し1 cm幅に切る。</li> <li>2 食べる直前に、鍋にいかの身と調味料を入れ、強火にかける。混ぜながらワタ袋から中身だけを絞り出し、全体が均一にからまったら火を止め、薄く斜めに切ったねぎを入れ、ひと混ぜする。</li> <li>3 ちぎったもちを2の鍋に入れ、具をからめながら盛り付ける。温かいうちにいただく。</li> </ol> <p>&lt;わさびもち&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食べる直前に、山わさびの皮をむいて荒めにすりおろし、調味料を加えて混ぜる。</li> <li>2 ちぎったもちを1に入れ、からめて器に盛り付ける。</li> </ol>
料理・技術のポイント及び工夫している点	<p>&lt;もちのつき方&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・粗熱を取る際、氷水で締めて二度づきすることで、時間が経ってもこしがあって柔らかいもちを作ることができる。</li> <li>・少し軟らかめにつき、具をまんべんなくたっぷりからませて盛り付ける。二度づきの際に加える水の量で硬さを調整できる。</li> </ul> <p>&lt;いかもち&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・腑ワタがコクの決め手となるので、旬の時期の大きめの生いかを選ぶ。</li> <li>・新鮮な生いかが準備できないときは、酒の量を増やすと生臭さを和らげることができる。</li> <li>・いかの生臭さを抑えるため、ワタは、丁寧に袋から中身だけを絞り出して使う。</li> <li>・いかもちは、冷めると香ばしい香りが飛ぶので、温かいうちに食べる。</li> </ul> <p>&lt;わさびもち&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山わさびは、すりおろしてから時間が経つと、一番の特長である辛みが飛ぶので、直前にすりおろすか、密閉容器に入れておく。</li> <li>・山わさびは、西洋わさび、ホースラディッシュとも言われ、口内では産地直売所で購入できる。</li> </ul>



山わさび