

みみっこもち



久慈市

●日沢 志奈子

[令和7年認定]

昔から、各家庭で作られたおやつであり、農作業のいっふく時にも多く食べられていました。

「みみっこもち」とは、形が耳の形に似ていることからつけられたと言われています。

県内では同様の料理に、「かまやき」（県北・県央）、「煮あげもち」（県南）、「ひゅうず」（沿岸北部）があります。



材料▶ 8個分

〔生地〕

- ・小麦粉（ナンブコムギ）…250g
- ・水 ……250ml
- ・塩 ……3g

〔あん〕

- ・黒砂糖（粉）…32g
- ・くるみ…20g
（殻付きの場合は200～220g）

●ポイント

- ・こねる際は、手のひらで強く押し付けるのではなく、指先で揉むようにこねる。
- ・生地を円形にする際、形がいびつにならないよう、手のひらで回しながら形を整え、きれいな丸い形に伸ばす。
- ・あんを入れる際は、生地に穴が開かないよう、くるみの角が上に向くように並べる。
- ・生地の縁を閉じる際は、中身が出ないようにしっかりと閉じる。

下準備

- 1 くるみは大きい場合、手で砕いておく。
- 2 黒砂糖とくるみをそれぞれ8等分の分量にする。
- 3 水250mlに塩を入れ、沸かしておく。

作り方

- 1 ボウルに小麦粉を入れ、箸でゆっくりかき混ぜながら熱湯を入れ、お湯が全て小麦粉に浸透し、まとまってきたら木べらで混ぜる。
- 2 粉っぽさが無くなってきたら、手粉（分量外）を付けて、生地が熱いうちに、耳たぶくらいの軟らかさで滑らかになるまで（2分程度）こねる。
- 3 生地を8等分（1つ55g）にして丸める。
- 4 3を直径7cm、厚さ5～6mm程度の円形に伸ばし、中央をすり鉢状にくぼませる。
- 5 くぼみに黒砂糖とくるみを乗せ、半分に折り曲げて半月状にし、縁を閉じる。
- 6 鍋にたっぷりの湯（分量外3L程度）を沸かし、沸騰したら5を入れる。3分30秒～4分ぐらいしたら浮き上がってくるので、ザルに上げて5分ぐらい冷ます。