

かまもち



大船渡市

● 佐藤ミキ子 [平成 27 年認定]

鎌の形に似ていることからかまもちと呼ばれています。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ます。

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です。



材料▶12 個分

生地

- ・小麦粉……………320g
- ・もち粉……………80g
- ・塩……………3g
- ・熱湯……………320ml

あん

- ・黒砂糖……………50g
- ・みそ……………20g
- ・くるみ……………40g
- ・すりごま(白) ……小さじ1/2

手粉

- ・小麦粉……………適宜

作り方

- 1 くるみは2～3mmの大きさに細かく刻んでおく。
- 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。
- 3 黒砂糖とみそのあんにくるみとすりごまを混ぜる。
- 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。
- 5 小麦粉ともち粉と塩を混ぜ、ふるいにかけておく。
- 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、生地が表面が滑らかになり、耳たぶくらいの硬さになるまでよくしとねる(こねる)。
- 7 生地を12等分し、1個ずつ丸く丸めておく。
- 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よい。)
- 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。

●ポイント

- ・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。
- ・中に入れるあんを固めに作ることで、食べた時にあんがこぼれにくくなる。
- ・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。
- ・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。