

気仙地方では、米粉を使った伝統的な菓子として各家庭で作られ、その家なりの作り方が伝承されてきました。特に祝言の際には引出物として近隣へ振舞われました。

気仙地方のゆべしは、薬味(ニッキ、丁子、白胡椒)が入り、その香りと味が特徴です。



## 材料▶ 2本分

- ・うるち粉 ..... 340g
- ・ざらめ ..... 175g
- ・白砂糖 ..... 50g
- ・しょうゆ ..... 50ml
- ・サラダ油 ..... 5ml
- ・水 ..... 290ml
- A
  - ・ニッキ ..... 2g
  - ・丁子 ..... 1g
  - ・白胡椒 ..... 2g
- ・くるみ ..... 15g
- ・黒ごま ..... 7g

## ポイント

- ・ざらめ等を煮溶かしてから混ぜ合わせることで、溶け残りがなく、均一な生地に仕上がる。
- ・蒸す際に、隙間をあけて生地を置くことで、均一に蒸し上げることができる。
- ・よくこねることによってなめらかになり、口当たりが良くなるので、15～20回練る。
- ・成型時、調理台に軽くたたきつけるようにすると表面が滑らかに仕上がる。

## 作り方

- 1 くるみを粗く刻んでおく。
- 2 うるち粉をふるいにかけて、ボウルに入れ、Aと混ぜておく。
- 3 鍋にざらめ、白砂糖、しょうゆ、サラダ油、水を入れ、強火にかけ、ざらめを溶かす。
- 4 沸騰した3の液を2のボウルに混ぜながら加え、2分位こね、生地がなめらかになるまでヘラ等で混ぜる。
- 5 蒸し器にさらしを敷き、その上にクッキングシートを敷く。
- 6 4の生地をヘラで直径5cm程度にして、蒸気が出た蒸し器に隙間をあけながら生地を置き、17分ほど蒸す。
- 7 軽く粗熱をとった生地をボウルに入れ、手でよくこねる。
- 8 1のくるみと黒ゴマを加え、3～4分くらい力を入れ、よくこねる。このとき、手にくっつくようであれば手に水を付けながら行う。
- 9 生地を2等分(400g程度)し、直径5.5cm程度の円形に成型する。
- 10 巻きすにラップを敷いてから、生地に巻き付ける。
- 11 2～3cmの幅に切って盛り付ける。