



豆餅



釜石市

● 藤原政子

[平成 24 年認定]

釜石市は米地帯ではありませんが、地域でとれる黒豆やくるみを使い、手軽に食べられる農作業のこびりとして食べられていました。

材料▶ 4 人分

- ・もち米 1.5kg
- ・黒豆 150g
- ・砂糖 400g
- ・くるみ 70g
- ・ごま 大さじ 1
- ・塩 7g
- ・手水 200ml 弱
- ・片栗粉 適量

●ポイント

- ・餅と豆を別々に蒸すことで、餅が白くきれいにつきあがる。
- ・蒸し上がったら5分くらい冷ますことで扱いやすくなり、餅のつきあがりがい。

作り方

- 1 もち米は一晩水につける。
- 2 1をザルにあげ、水を切り湯気の上だった蒸し器にいれ強火で 15~20 分蒸す。蒸し上がったら蓋を取り 5 分くらい冷ます。
- 3 豆は洗い、別の蒸し器で好みの固さに蒸す (約 15 分)。
- 4 ごまは、乾煎りしておく (香ばしくなる)。
- 5 2を餅つき機にいれ、手水を入れながら 9 分通り (粒々が見えなくなるくらい) までついたら、黒豆、砂糖、塩を入れ、更につく。くるみ、ごまを加え均等に混ざったら出来上がり。
- 6 のし箱に片栗粉をふり、5を入れのばす。このとき、上からだけのばすのではなく、下から四隅に向かって伸ばすと形良くのびる。
- 7 のし箱に洗った蒸し布 (絞ったもの) をかけて冷ます (適当な固さに保てる)。
- 8 好みの固さになったら、切る。