

認定番号	253	氏名	中川フミ子									
料理名	かまゆき											
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>かまゆきは、形が草刈鎌に似ていることからかまもちとも呼ばれ、作った翌日などに固くなったものを焼いて食べたことからかまゆきと呼ばれた。</p> <p>昔、米は貴重な食料だったので、雫石地方では通称クズ米を共同の水車で粉にして粉餅にして、昭和20年前後は主食として食べていた。昔は味噌のみで食べられ、時には細かく刻んだくるみが入れられた。黒砂糖は大変貴重で、特別な時だけ使われ、大事に食べられた。</p> <p>現在は昔なつかしいおやつとして食べられ、産直でも販売されている。</p>											
材料と分量 (14個分)	<p>もち粉 250 g うるち粉 150 g 熱湯 (80~90℃) 300ml 片栗粉 (打ち粉) 適量</p> <p>【くるみ味噌】</p> <table border="0"> <tr> <td>┌</td> <td>くるみ</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>├</td> <td>味噌</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>└</td> <td>黒砂糖</td> <td>30 g</td> </tr> </table>			┌	くるみ	50 g	├	味噌	30 g	└	黒砂糖	30 g
┌	くるみ	50 g										
├	味噌	30 g										
└	黒砂糖	30 g										
作り方	<p>① もち粉、うるち粉を一緒にふるいにかける。</p> <p>② ふるった粉をボウルに入れ、温湯を少しずつ回し入れ、菜箸でかき混ぜる。ぽろぽろした状態になったら、手のひらで力を入れしっとりとなるまでこねる (目安は耳たぶの硬さ)。生地を6等分に分ける。</p> <p>③ 蒸気の上上がった蒸し器にクッキングシートを敷き、2の生地を離して置き、蓋をして10分間蒸す。</p> <p>④ くるみは粗めに刻む。味噌に黒砂糖を加えしっかりと練り、なめらかになったらくるみを加え混ぜる。</p> <p>⑤ ボウルに片栗粉 (打ち粉) を適量入れ、その上に蒸し上がった生地を入れる。最初は熱いので、麺棒などを使い、生地を潰すようにしてひとまとまりになるようにこねる。人肌に冷めたら、なめらかになるまで手でこねる。</p> <p>⑥ ⑤の生地を14等分し、生地の表面を整えながら直径8cmくらいの円型に延ばす。中央に小さじ2/3程度のくるみ味噌を入れて、二つ折りにし型を整え半月型にする。この時、中のくるみ味噌が出ないように縁をしっかりと閉じる。</p>											
料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none"> ・通常、かまゆきは、こねた生地味噌をはさみ、熱を通す (ゆでる、蒸す) 順に作るが、被推薦者は、最初に生地を蒸し上げこねてから味噌をはさむことで、翌日まで柔らかく食べることができる。 ・蒸した生地を熱いうちにこねることで生地にしがが出る。こね方が不足するとなめらかな食感の生地にならない。 ・作り方⑥の作業は、生地が乾く前に手早く行うこと。 											