

認定番号	268	氏名	八幡 るり子
料理名	おちゃもち		
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>盛岡地域では古くから水田地帯がひらけ、規模も県内では比較的大きく生産も安定していたが、冷害で米がとれないこともあり、粃米の粉も使う米粉文化が発達したと言われている。農家では、小昼や子供のおやつとして米粉の餅菓子が作られ、食べられてきた。</p> <p>「おちゃもち」は、うるち米の粉で作った団子を2~3個串に刺して薄くつぶし、くるみダレ（しょう油又はみそ味）で味付けした餅菓子である。形が軍配うちわに似ているから「うちわ餅」と呼んだものが、なまっただけのものと言われている。</p> <p>盛岡市内では、きりせんしょ、しょうゆだんごと並び定番のお茶うけとして、長く市民に愛されてきた。</p> <p>なお、盛岡市内では、米の粉に水を加えながら練ってつくる餅菓子類を総じて「べんじえもの」とも呼ぶ。かつて明治橋と南大橋の間に船着場があり、江戸時代から明治にかけて北上川を上って物資を運んできた船を「弁財船」と呼んだ。「弁財船」によって運ばれてきた上方からの華やかな物品は「弁財物」と呼ばれ、盛岡弁になまって「べんじえもの」となり、餅菓子類には呼び名がそのまま残っている。</p>		
材料と分量 (10本分)	<p>【もち】</p> <p>熱湯 500ml程度</p> <p>うるち米粉（県産） 400g</p> <p>割り箸(割って使う) 5膳</p> <p>*打ち粉として米粉適量</p> <p>【くるみダレ】</p> <p>くるみ（県産） 60g</p> <p>砂糖 大さじ6</p> <p>しょう油 50ml</p>		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. うるち米粉を鍋に入れ、中火にかけてへらでかき混ぜながら、人肌くらいになるまで温める。 2. 米粉をボウルに移し、熱湯を少しずつ回しながら加え、箸でかき混ぜる。全体的に大小の塊ができてきたら、手に打ち粉を取りながら手のひらで耳たぶ位の固さになるまでよくこねる。 3. 生地をいくつかに分けてうちわであおぎ、冷めたら全部まとめ、再度しっかりとこね直す（10分間）。 4. 生地をピンポン玉位の小さめの団子が30個できるように分けて丸め、あらかじめ割っておいた割り箸に細い方から3個ずつ刺す。一番上の団子は、割り箸の先が出ないようにする。 5. 打ち粉をしたまな板の上で、手のひらで団子を押しつぶして平らにする。両面とも押しつぶすが、割り箸の部分をあまり薄くすると後で割れるので注意する。 6. 蒸気の上がった蒸し器に、濡れ布巾かクッキングシートを敷き、5を重ねないように並べて、8分程度蒸す。 		

	<p>7. 蒸している間に、すり鉢でくるみをすり、分量の砂糖、しょう油を入れて混ぜ合わせ、くるみダレを作る。くるみは、粒が少々残っていた方が食感が良い。</p> <p>8. 6が蒸し上がったら、くっつかないようにクッキングシートを敷いたバット等の上に置き、乾かないようにラップをかけておく。</p> <p>9. もちを炭火又はガスで、両面に焦げ目がつく程度焼き、くるみダレを両面に塗ってできあがり。できあがり直後は少ししょっぱく感じるが、時間がたつと味がなじんでくる。</p>
<p>料理・技術のポイント及び工夫している点</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉によって乾燥具合が異なるので、熱湯は少しずつ加えて量を加減する。 ・最初に米粉を鍋で温めておくと、熱湯を加えた時に半煮えになって、こねる時にべたべた手に付きづらく、こねやすくなる。また、一度生地を冷ますことでも、手に付きづらくなり、しっかりこねやすくなる。しっかりこねることで、きめ細かい舌触りと、歯切れのよい弾力ある食感が出る。 ・団子を大きくすると大きいおちゃもちができるが、慣れないと扱いにくいので小さめの方が良い。 ・炭火以外で表面を焼く場合、グリルやオーブンはもちの水分が飛んでしまうので、ガスコンロを使うと良い。 ・時間がたつと固くなるので、食べる直前にレンジで温めなおすと良い。 ・くるみダレを塗る前の状態であれば、冷凍が可能である。食べる際はレンジで解凍する。