

認定番号 281 小向 幸子 (遠野市)

料理名	鎌焼きもち														
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>(いわれ)</p> <p>春から秋にかけての農繁期に、田畑で食べる小昼としてつくられ、鎌に似た形であることから「鎌焼きもち」と言われます。持ち運びやすく食べやすい形になっています。</p> <p>(特徴)</p> <p>いたみにくいように味付けを甘じょっぱくし、ゆでた後に表面を焼いています。昔ほどの家庭でも囲炉裏で焼いて手軽に作れる小昼でした。また、粉の割合を工夫し、固くならないようにしているので、冷めても美味しく食べられます。</p> <p>昔ながらの作り方では小麦粉におかゆを入れていましたが、食の匠であった祖母が生地を柔らかくするためにもち粉を加え、固くなくないように工夫しました。</p>														
材料と分量 (15 個分)	<p>【生地】</p> <table border="0"> <tr> <td>小麦粉(薄力粉)</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>もち粉</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>熱湯</td> <td>550～600 ml</td> </tr> </table> <p>(気温・湿度により粉の様子が変わるのでお湯は加減しながら入れる)</p> <p>【みそあん】</p> <table border="0"> <tr> <td>黒砂糖</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td>クルミ</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td>みそ</td> <td>35 g</td> </tr> </table>	小麦粉(薄力粉)	500 g	もち粉	80 g	塩	3 g	熱湯	550～600 ml	黒砂糖	45 g	クルミ	45 g	みそ	35 g
小麦粉(薄力粉)	500 g														
もち粉	80 g														
塩	3 g														
熱湯	550～600 ml														
黒砂糖	45 g														
クルミ	45 g														
みそ	35 g														
作り方	<p>【みそあんの準備】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① クルミを食感が残る程度に粗く砕く。 ② ボウルに黒砂糖を入れ、みそを加えよく練り混ぜ、なめらかになったら、クルミを加えて混ぜる。 ③ 冷蔵庫に入れ、みそあんを少し固める(2時間程度)。 <p>※①～③は前日に用意しておいても良い(味がなじみ、なめらかになる)</p> <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させて準備しておく(分量外)。 2. 小麦粉ともち粉をふるいにかけてボウルに入れ、塩を加えて混ぜ合わせておく。 3. 2の混ぜ合わせた粉から、予備粉(生地がやわらか過ぎる時などに使用する)として50g程度別の器に取り分けておく。 														

<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. 2の粉に熱湯を少しずつ回しかけ菜箸でかき混ぜる。その後、手のひらで押すようにして、10回ほどさつとこねる。耳たぶくらいの固さにする。 5. 65gずつ生地をとりわけ、手のひらで直径8センチ程度のやや楕円の形にする。 6. 中央に指2本分のくぼみをつけ、小さじ1程度(8g)のみそあんを入れて、2つ折りにし、半月型にする。この時、中のみそあんが出ないようにしっかりと閉じ、形を整える。 7. 沸騰している1の鍋のお湯に6を入れて2分半程度ゆでる。一気に入れると温度が下がるので1～3個ずつ加減しながら、15個ゆでる。 8. 鎌焼きもちが浮き上がるまでゆでたら、網じゃくし等で取り上げ、クッキングシートやさらし等を敷いたバットに並べ、水分と粗熱をとる。 9. 全部ゆで終わったら180℃に温めたホットプレートで両面をうっすらと焦げ目がつくまで焼く。
<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"> ・ゆでた後に、焼くことで香ばしさをますとともに、いたみにくくする。また、手につきにくく食べやすくなる。 ・冷めても固くならないように、もち粉を加えている。 ・生地が固くなるので、こね過ぎないようにする。 ・クルミ本来の味を生かすため、クルミを多めにし、食感が残るように粗く砕く。クルミは地元のものを使用している。 ・みそあんは、事前に作り冷蔵庫に入れ寝かせることにより、味がなじむと共に、固くなり包みやすい。