

## 15. 庄内くじら餅

庄内地方

材料	
上南粉	300g
黒砂糖	350g
塩	少々
水	310 cc

### 作り方

分量の水に黒砂糖を入れて、さつと煮立てて溶かし、塩を加えて火を止める。

の砂糖水が 80～90 になるまで冷ます。

とり粉用にさかずき 2 杯分を残して、上南粉に冷ました黒砂糖水を少しずつ加え、丁寧練る。

(練る程にあしが出る)

とり粉用に残した上南粉を、まな板の上に敷いて、をあげ、ころが

しながら、かまぼこ形に整える。

照りを出すために、表面を軽く水でなでつける。

1時間程そのままにして1cm位の厚さに切る。

### ポイント

- 黒砂糖のかたまりは、あらかじめ細かく砕いておくか、分量の水に一晩つけて溶かしてから、煮立てるとよい。

### 上南粉

もち粉を蒸してから、粉にしたものである。

## 16. ひき茶くじら餅

庄内地方

材料	
上南粉	250g
砂糖	350g
きな粉	120g
ごま油	大さじ 1
塩	少々
ひき茶	大さじ 1
水	350 cc

～ は庄内型くじら餅と同じ。

上南粉ときな粉、ひき茶をよく混ぜておく。

に の蜜を少しずつ加えて練る。

ごま油も加えて、更に練る。

その後は庄内型くじら餅と同じ。

### ポイント

耳たぶの固さより少し固めにしてよくこねる。

(立川町 美沢会) 三浦 米子