

4. なたまき

村山地方

<材料>

もち米粉	500g
うるち米粉	150g
白さとう	400g
塩	小さじ2
しょうゆ	大さじ3
水	400cc
むきくるみ	1/5カップ

用具

- 蒸し器
- 鍋
- ふきん
- 笹の葉
- 盆ざる
- ボール
- くぐ(又はビニールひも)
- きりふき

作り方(準備)

- 笹の葉をきれいに洗い、葉のもとを切り、乾いたふきんで水気をとる。
分量の水で調味料を煮とかす。
ボールにもち米粉、うるち米粉を入れた調味料を入れよくこね合わせ、7~10時間ねかせる。更によくこねる。
笹の葉の中央にスプーンで適当な大きさに盛り、平らにし、きざみくるみを上へのせ、両端を中央におく。もう一枚の笹の葉でくるむ。

くぐで縦横十文字にかけむすぶ。この時、ひもを長目にとっておく。くるみを刻んで入れたタネを、親指よりやや大きめに形作り、笹の葉に包んで、くぐをあやにかけてもよい。

熱した蒸し器で蒸す。

ひもを取り出し、盆ざるに並べて、霧を吹く。

10個ひとまとめにし、ひもをむすぶ。

涼しいところに下げておく。

ポイント

- こね方は弾力が出るまでよくこねる。
- 包み方は笹の幅より少な目にこねた粉を入れ、四角に伸ばす。
- 笹の葉が熱いうちに霧を吹くと笹がしわにならない。

(寒河江市泉会)

安孫子しげ