

くちない

口内のもち料理 (いかもち、わさびもち)

食の匠
岩手県

北上市

● 昆野広子

[令和5年認定]



材料▶ 4人分

もち

- ・ ついたもち ……………各320g

いかもち

- ・ するめいか ……………大きいサイズ2杯
- ・ ねぎ ……………20g
- ・ しょうゆ ……………大さじ3
- ・ 本みりん ……………大さじ1
- ・ 酒 ……………大さじ1
- ・ つきたてのもち …8切（1切40g程度）

わさびもち

- ・ 山わさび(すりおろしたもの) 20g
- ・ 薄口しょうゆ ……………大さじ2
- ・ 本みりん ……………大さじ1
- ・ つきたてのもち …8切（1切40g程度）

●ポイント

- ・ もちは、氷水で締め二度づきすることで、時間が経ってもこしがあって軟らかいもちができる。
- ・ いかは腑ワタがコクの決め手となるので、大きめの新鮮な生いかを選ぶ。生臭さを抑えるために、ワタは丁寧に袋から中身だけを絞り出して使う。
- ・ 山わさびは、すりおろしてから時間が経つと辛みが飛ぶので注意する。直前にすりおろすか、密閉容器に入れておく。

北上市口内は南部藩に接する仙台領最北の国境だったことから、伊達藩の食習慣を受け継いでいます。そのため、正月やさなぶり等、大勢の人が集まる行事では必ずつきたてのもち料理でお祝いするのが慣習です。

するめいかは、昭和初期には漁獲量が豊富で、内陸部でも入手できる貴重な海産資源だったことから、ごちそうとしてもち料理に使われてきました。

西洋わさび、ホースラディッシュとも呼ばれる「山わさび」は、口内地域では各家庭の庭先でも栽培され、身近な食材として使われてきました。

作り方

<もちのつき方>

- ① もち米を、前日に研ぎ一晩水に浸ける。
- ② ①をザルに上げて水を切り、蒸し器で強火で約30分蒸す。
- ③ ②を9分通りついたら、冷水を張ったボウルに入れ、粗熱を取る。
- ④ もちを水から上げて再びつき、軟らかめに仕上げる。

<いかもち>

- 1 いかの下処理をする。ワタ袋を破らないよう胴から外し、ワタ袋に付いている墨袋を取り除く。げそは3cm長さに切り、付け根部分もげその太さに合わせて縦に切り分ける。胴と耳は縦に2等分し1cm幅に切る。
- 2 食べる直前に、鍋にいかの身と調味料を入れ、強火にかける。混ぜながらワタ袋から中身だけを絞り出し、全体が均一にからまったら火を止め、薄く斜めに切ったねぎを入れ、ひと混ぜする。
- 3 ちぎったもちを2の鍋に入れ、具をからめながら盛り付ける。温かいうちにいただく。

<わさびもち>

- 1 食べる直前に、山わさびの皮をむいて荒めにすりおろし、調味料を加えて混ぜる。
- 2 ちぎったもちを1に入れ、からめて器に盛り付ける。