

伝統餅料理

一関市

●花泉出前餅つきグループ [平成8年認定]



もちの里一関市花泉町では正月や節句などの年中行事はもちろん、もてなし料理として餅をつく習慣があります。祝儀、不祝儀共に3種類の餅が振る舞われますが、好みによって、多様な餅料理が供されます。

作り方

あんこ餅

小豆は煮てつぶし、砂糖、塩で調理し、つきたての餅をちぎってあんをからめる。

えび餅

えびは洗って水気をきり、油で炒めしょうゆと酒で味をつけ、つきたての餅をちぎり和える。

ずんだ餅

えだまめをすり鉢に入れてすりつぶし、砂糖、塩で味を調える。

生姜餅

しいたけ、にんじんをだし汁で煮て調味し、片栗粉を入れてとろみをつける。しょうがのしぼり汁を加える。

ふすべ餅

ごぼうは皮つきのまますりおろし、油で炒めて水をさし、鶏ひき肉を加えてごぼうになじませるようにしてかき混ぜる。しょうゆと酒で味をつけ、最後にとうがらしを加え、つきたての餅をちぎって入れる。

※好みによってふすべを軟らかくする時にはだし汁を多くする。

くるみ餅

くるみをよくすり、調理する。
※時には水気をきった豆腐を入れる。

じゅうね餅

じゅうね（えごま）はフライパンで煎ってから、すり鉢でする。水を加え砂糖、しょうゆ、塩で調味し、つきたての餅をちぎり、すったじゅうねで和える。

材料

あんこ餅

- ・小豆
- ・砂糖・塩

えび餅

- ・沼えび
- ・酒・しょうゆ少々
- ・油

ずんだ餅

- ・ゆでたえだまめ
- ・砂糖
- ・塩・しょうゆ

生姜餅

- ・干しいたけ
- ・にんじん
- ・根しょうが
- ・砂糖・しょうゆ・酒

ふすべ餅

- ・鶏ひき肉（赤身）…………… 20g
- ・ごぼう…………… 200g
- ・しょうゆ…………… 大さじ3
- ・酒…………… 大さじ2
- ・油…………… 少々

- ・だし汁…………… 180～250cc
- ・とうがらし…………… 1本

くるみ餅

- ・くるみ
- ・砂糖・塩

じゅうね餅

- ・じゅうね（えごま）
- ・砂糖・しょうゆ・塩

納豆餅

- ・納豆
- ・ねぎ
- ・しょうゆ又は塩

雑煮餅

- ・だいこん
- ・にんじん
- ・ごぼう（細いささ切り）
- ・かまぼこ（不祝儀・油揚げ）
- ・せり
- ・季節の野菜（みつば、きぬさや、ほうれんそう）等

ポイント

- ・餅料理には、町内で生産される伝統的な食材、もち米、小豆、えだまめ、沼えび等を使用し、地元での調達を基本としている。