

## 米粉料理(きりせんしょ他)

食の匠

紫波町

●細川玲子 [平成9年認定]

きりせんしょは行事食として、ひなまつりや仏様にそなえたりします。農作業の小昼、おやつとしても親しまれています。その家々の味があってつくり方も様々です。

きりせんしょの他に米粉を使った料理には、大福、かまやき、ひなまんじゅうなどがあります。



## 材料▶24個分

・うるち粉	500g
・水	600cc
・しょうゆ	30cc
・砂糖	200g
・塩	小さじ2
・刻みくるみ	大さじ3
・ごま	大さじ1~2
・黒砂糖	50g
・片栗粉	適宜

## ●ポイント

- ・1を沸騰させるときは必ずブクブクなるまで沸騰させること。この状態で粉を加えることで、粉に火が通る。
- ・このきりせんしょは、冷めた状態でこねることができるので子供でもつくりやすい。
- ・きりせんしょの型がない時は、俵型の状態のものを手の平で押しつぶし、スプーンの柄の部分で模様をつけるとよい。

## 作り方

- 1 大きめの鍋に、水・しょうゆ・砂糖・塩を入れて火にかけしっかりと沸騰させる。
- 2 1にうるち粉を入れてすぐに火を止め、へらで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 3 2にごまを入れて、手でよくこねる(100回程度)。こねるのは、熱いうちでもよいが、濡れ布巾をかけ生地を冷ましてからこねるとつくりやすく、こしがでる。
- 4 こねたものは、ちぎりやすいよう棒状にのばし24等分にしてだんご状に丸める。
- 5 だんごの真ん中に親指で穴をあけ、黒砂糖とくるみを入れて穴を閉じ、おにぎりを握るように俵型にする。きりせんしょの型に入れて形をつくり、上にくるみを乗せる。このとき手にくっつきやすいときは片栗粉を使う。
- 6 蒸し器にかけ中火で約10分蒸す。蒸しあがったら火を止め、すぐにきりせんしょの上から水(分量外)をかけると、生地がしまりつやが出る。



きりせんしょの型