

【 認定番号 289 花巻市 戸来 洋子 】

料理名	きりせんしょ
料理の紹介 (いわれ、特徴)	(いわれ) 花巻地方では桃の節句に花巻人形を飾り、「きりせんしょ」をお供えする風習があった。また、各家庭で日常的に作られ、家庭のおやつとして小昼時によく食べられた伝統菓子である。 (特徴) 小判型で、格子状の模様を付け、刻んだくるみを混ぜ込むのが地域の定番。十分にこね、歯切れのよい食感に仕上げる工夫をしている。
材料と分量 (25個分)	うるち粉 500g ざらめ 250g しょうゆ 100ml サラダ油 大さじ1と1/2 くるみ(粗みじん切り) 50g ごま 大さじ1と1/2 水 700ml
作り方	1 厚手の鍋に分量の水、ざらめ、しょうゆを入れて火にかけて混ぜ合わせ、沸騰直前にサラダ油とくるみを加える。 2 再沸騰したら中火とし、うるち粉を一度に加え、木べらで平らにならし、3分程度煮る。 3 粉が調味液に浸ったら、中火のまま木べらで全体を手早くかき混ぜ、鍋を火からおろす。 4 生地が乾燥しないように、なべの蓋に濡れた蒸し布をはさんで一晩寝かせる。 5 4にごまを加え、生地がまとまり、艶がでるまで、たたむように力強く10分以上こねる。 6 5を直径5～6cmの棒状に伸ばし、手で50g/個にちぎり、長さ7cm、巾4cm程度の小判形にする。 7 細めの丸箸で、生地に押し付けるように斜め格子状に模様をつける。 8 湯気の上がった蒸し器に蒸し布を敷き、重ならないように7を並べ、中火で25分蒸す。蒸し器を火から降ろしてふたを取り、粗熱がとれるまで冷ます。
料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none"> ・気温が下がると生地が固くなるので冬季は水を50ml程度増やす(上記分量は夏季)。 ・2で加熱している間は、全体をかき混ぜず、調味液が泡立ったところに、粉をよせて平らにならし、全体が調味液に浸るようにする。 ・生地は8時間以上置くことで、歯切れのよい食感に仕上がるが、時間がない場合でも最低2～3時間は寝かせる。 ・生地をこねる際は、厚手のビニール袋を使うと生地をまとめやすい。こね方が不十分だと食感が悪くなるので、力が足りない場合は、生地を厚めのビニール袋に入れ、足で踏んでこねても良い。しっかりこねることで、べたつかず、歯切れのよい食感となる。 ・蒸上がったきりせんしょは、熱いうちに触ると形がくずれるので、冷めるまで触らない。急ぐ場合は、うちわ等であおいで冷ます。 ・以前はサラダ油を使わず製品に砂糖水を塗り照り出ししていたため傷みやすかったが、現在は照りと食感を保つためサラダ油を入れている。