

【 認定番号 288 花巻市 高橋 秀司 】

料理名	お茶もち														
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>(いわれ) 米どころである花巻地方では、くず米まで大事に食べる文化が根付いており、くず米を粉にして使った郷土菓子が多く伝わっている。日常食として古くから家庭で作られ、家庭でのおやつや農作業のこびりとして好まれていた。</p> <p>また、全国各地で類似の料理があり、料理名のおいわれについては諸説あるが、当地方では団扇の形をしているため「うちわもち」と呼ばれていたものが訛って「おちゃもち」となり「お茶もち」と当て字されたものと伝わっている。</p> <p>(特徴) 県内のお茶もちには、1cm程度の厚みのものがよく見られるが、花巻地方周辺では3～5mm厚が主流となっている。タレ材料の割合やミキサーにかける時間を調整し、くるみの食感を活かしたタレを使用している。</p>														
材料と分量 (10本分)	<p>【生地】</p> <table data-bbox="531 857 1305 925"> <tr> <td>上新粉</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td>熱湯</td> <td>550～600g (粉の水分量や気温等により調整する)</td> </tr> </table> <p>【タレ】</p> <table data-bbox="531 969 754 1160"> <tr> <td>くるみ</td> <td>250g</td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>350g</td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>40g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>100g</td> </tr> </table> <p>※均一な仕上がりにするため重量表記としている。</p>	上新粉	400g	熱湯	550～600g (粉の水分量や気温等により調整する)	くるみ	250g	醤油	350g	みりん	30g	砂糖	40g	水	100g
上新粉	400g														
熱湯	550～600g (粉の水分量や気温等により調整する)														
くるみ	250g														
醤油	350g														
みりん	30g														
砂糖	40g														
水	100g														
作り方	<p>【タレ】</p> <p><ジューサーミキサーを使用する場合></p> <ol style="list-style-type: none"> ① 材料をミキサーに入れミキシングする。 ② くるみの粒が少し残っている状態で止める。 <p><すり鉢を使用する場合></p> <ol style="list-style-type: none"> ① くるみをすり鉢に入れ、すりこぎで大まかに潰す。 ② 砂糖を加えすり合わせる。 ③ 醤油を少しずつ加えてすり伸ばしていく。 ④ 最後に水とみりんを加えすり混ぜる。 ⑤ くるみの粒が少し残っている状態で止める。 <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 上新粉に沸騰した状態の熱湯を一気に加え、へらで手早く混ぜ合わせる。粉が少し残っている状態が良い。 2 生地を手で揉んでひとまとまりにしたら、細長い棒状に成形し、38～40個に等分する。(1個の大きさは25gが目安) 3 串に2玉刺したら、麺棒などで平たく均等に延ばす。 4 蒸し器にサラシまたは手ぬぐいを敷き、3の生地を並べ、蒸気が上がってから、15分～20分程蒸す。 5 蒸し上がったら冷水をかけて生地を締める。 6 粗熱が取れたら、タレをつけ、焼き網に載せ弱火で炙る。(焦げやすいので注意する) 7 タレが乾いてきて表面にうっすら焼き色がついたら焼き上がりの目安。 														

料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none">・沸騰した水を加えることで上新粉のでんぷんが糊化され生地にコシが出るため、必ず沸騰直後の熱湯を加えること。・上新粉の粒径や水分量、気温の違いで吸水率が変わるためお湯の量は若干の調整が必要。・串に刺した生地を延ばすときは、ふちと串周りを厚くなるように力を加減する。・タレを作る時はくるみの食感を生かすため、あまり乳化させない（細かい粒が残る程度にする）。・クルミの品質によってタレのとろみが若干変化するので最後の水の量で調整する。・焦げやすいので焼き網に載せたら、弱火で炙るように焼く。
---------------------	---