

【 認定番号 296 軽米町 長瀬 晶子 】

料理名	串もち
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>竹串や割りばしなどに小麦粉のもちを刺し、味噌だれをつけて焼いたもち料理。炭火にかざして焼く風景は、なかなか見られなくなったが、県北農家の代表的な間食である。軽米町では、毎月2のつく日に市が立ち、串成ちは必ず出店されるほど身近な郷土料理である。</p> <p>形はさまざまだが直径10cm程度の扁平で丸いものが多い。味噌だれをつけながら炭火で両面に焦げめがつくまで焼いて食べる。生地のおねり方ひとつで味が変わり、食感もタレの味も人によって異なる。</p>
材料と分量 (10枚分)	<p><b>【味噌だれ】</b>          味噌 80g          砂糖 40g          酒 大さじ2          みりん 小さじ2</p> <p><b>【生地】</b>          小麦粉 400g (ほか手粉等 100g)          熱湯 500cc          塩 小さじ1</p> <p><b>【くし】</b>          割りばし 10本</p> <p><b>【炭】</b>          木炭(ナラの木) 10本程度</p>
	<p><b>【事前準備】</b>          ・味噌だれ          最初に味噌、砂糖を混ぜ合わせ、酒、みりんの順に混ぜる。</p> <p><b>【作り方】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 小麦粉400gに塩小さじ1を混ぜてふるいにかける。</li> <li>2 ふるいにかけた小麦粉に熱湯を少しずつ加えて、しゃもじでかき混ぜる。</li> <li>3 ある程度まとまってきたら手全体を使って、耳たぶくらいの軟らかさになるまで50回程度こねる(必要に応じて小麦粉を加え、固さを調整する)。</li> <li>4 はかりを使って90gずつ分ける。</li> <li>5 小麦粉をつけながら、しわの中に入れて厚さ1.5cm程度の丸型に形成し、串をさす部分を指でくぼませる。</li> <li>6 木炭に火をつける。</li> <li>7 水3ℓ(分量外)を沸騰させた鍋にもちを入れて、浮き上がってくるまで強火で5分程度ゆでる。</li> <li>8 浮き上がってきたら、弱火で1分程度ゆでる。</li> <li>9 もちを鍋からあげ、濡らした布巾を敷いたバットに並べて粗熱をとる。</li> <li>10 もちを割りばしに刺し、味噌だれをつける。</li> <li>11 炭火にかざして両面に焦げ目がつくまで(片面5分程度)焼く。</li> </ol>

料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none"><li>・味噌だれを作る際には、ダマにならないようよく混ぜることがポイント。</li><li>・串もちや味噌味の他、味噌だれにじゅうね（エゴマ）を入れたじゅうね味、くるみを入れたくるみ味のものも作られる。</li><li>・生地は、耳たぶくらいの固さを目安にこねる。</li><li>・手のひら全体を使って扁平な形にしながら、しわを内側に入れ、表面がなめらかになるように形成する。</li><li>・フライパンで作る場合は、油を入れて焦げ目がつく程度（片面5分）まで熱を通す。ホットプレート等でも代用が可能であり、家庭にあるもので手軽に作ることができる。</li></ul>
---------------------	---