

【 認定番号 301 一戸町 戸来雅美 】

料理名	串もち
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 串成ちは、昔から二戸地方で一般的に食べられている。 ・ 一戸町では、戦前各家庭で植えた小麦を粉にして、串成ちを作り、農作業の中休みのおやつとして食べられていた。 ・ 味付けは、各家庭で少しずつ異なるが、味噌味が一般的に食べられてきた。
材料と分量	<p>《生地 10枚分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小麦粉 500g ・ 熱湯 500ml強 ・ 塩 4 g ・ 手粉（小麦粉）適量 <p>《みそだれ 10枚分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 味噌 100 g ・ 砂糖 50 g ・ 水 35ml（味噌の水分に応じて加減） ・ 醤油 大さじ1強 ・ 酒 小さじ1強 <p>《くるみ味のみそだれ 10枚分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 上記のみそだれ 50ml ・ 砂糖 35 g ・ 水 25ml ・ オニグルミ 25 g
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 小麦粉に塩を入れ、なじむくらいに混ぜる。 2 熱湯を3回に分けて入れる。真ん中をあげ、周りの粉になじませるように混ぜながら、全体をまとめる。 3 耳たぶくらいの柔らかさまでこねたら、1つ90gに分け、直径約8cm、厚さ約2cmの円形に成型する。 4 鍋にお湯を沸かしておき、10分茹でる。 5 ボウルに水を張り、お湯からもちをすくいあげて入れる。流水で表面を流してぬめりを取り、平らなザルにあげ2～3分乾かす。 6 もちに割りばしを挿し、みそだれが均一に付くようたれにくぐらせる。 7 炭火で両面を5分くらいこんがり焼いて完成。 <p>《みそだれ》</p> <p>みそだれの材料を分量どおり混ぜて作る。その際、味噌の水分をみながら、水を2～3回に分けて入れ、味噌の粒がなくなるくらいなめらかになるまで混ぜる。</p> <p>※ ミキサーで混ぜると滑らかに仕上がる。</p> <p>《くるみ味のみそだれ》</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 上記のみそだれを作る。 2 くるみの分量の7割程度を形が残るくらいまでミキサーにかける。残り3割は包丁で刻む。 3 1のみそだれにくるみ、調味料、水を入れて混ぜ、くるみがなじむまで1時間程度おく。

料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none">• 生地を作る際は、手粉の量で固さを調整する。生地がまとまった後も弾力を出すためによくこねる。こねる際は力を入れ過ぎず、空気が入るように生地を折り畳んでこね、耳たぶぐらいの柔らかさになるように仕上げると、ふっくらとした柔らかい串もちになる。• 生地を成型する際は、割れないように外から内に包むようにしてひびをなくすように仕上げる。• 基本のみそだれの他、くるみ味、じゅうね（えごま）味、ごま味の串もちを作ることができる。その際、くるみとじゅうねは、一戸町産のものを使用している。• もちを焼く際に使用する炭は、焼き上がりの香りがよい一戸町産のものを使用している。• 炭火で焼く以外に、魚焼きグリルなどで焼くことができる。
---------------------	--