



かまやき



雫石町

● 築場五月

[令和6年認定]

かまやきは、形が箆刈鎌に似ていることから「かまもち」とも呼ばれ、翌日に固くなったものを必ず焼いて食べたことから、雫石地方では昔から「かまやき」と呼ばれています。

雫石地方は米の産地ですが、昔は米が貴重な食料だったため、クズ米を共同の水車で粉にしてかまやきを作り、昭和20年前後は主食として食べられていました。普段は味噌のみで、時には細かく刻んだくるみが入れました。

材料▶16個分

生地

- ・もち粉 250g
- ・うるち粉 150g
- ・熱湯(80~90℃) 300ml
- ・片栗粉(打ち粉) 40g

くるみ味噌

- ・くるみ 80g
- ・黒砂糖 60g
- ・味噌 40g

●ポイント

- ・通常、かまやきは味噌をはさんだ後に、熱を通すが、最初に生地を蒸し上げこねてから味噌をはさむことで、翌日まで柔らかく食べることができる。
- ・蒸した生地を熱いうちにこねることで生地にこしが出る。こね方が不足するとなめらかな食感の生地にならない。
- ・作り方5の作業は、生地が温かいうちに行うと形を整えやすい。

作り方

- 1 もち粉、うるち粉を一緒にふるいにかける。
- 2 ふるった粉をボウルに入れ、熱湯を少しずつ回し入れ、菜箸でかき混ぜる。ぼろぼろした状態になったら、手のひらで力を入れしっとりとなるまでこねる。耳たぶの硬さになったら生地を6等分にちぎって分ける。
- 3 蒸気の上がった蒸し器にクッキングシートを敷き、2の生地を離して置き、蓋をして10分間蒸す(竹串をさして生地がつかなくなるまで蒸す)。
- 4 ボウルに片栗粉(打ち粉)を入れ、その上に蒸しあがった生地を入れる。最初は熱いので、麺棒などを使い、生地を潰すようにしてひとまとまりになるようにこねる。人肌に冷めたら、なめらかになるまで手でこねる。
- 5 4の生地を16等分し、手早く生地の表面を整えながら直径8cmくらいの円形に延ばす。中央にくるみ味噌を入れて二つ折りにし、半月型に整える。この時、中のくるみ味噌が出ないように縁をしっかり閉じる。

くるみ味噌

- 1 味噌に黒砂糖を加えてしっかり練る。
- 2 味噌と黒砂糖がなじんでなめらかになったら、粗めに刻んだ(5mm程度)くるみを加えて混ぜる。
- 3 16等分にしておく。