

# 凍みじゃがいももち



葛巻町

●佐々木チヨ子

[令和6年度認定]

明治時代から、じゃがいもは「凶作知らず」の作物として重宝され、様々に加工されました。冬になると、家の軒下に「凍みじゃがいも」を干して保存食にしました。

「凍みじゃがいも粉」は、もちのようにまとめ、山菜と一緒に味噌汁に入れたり、焼きもちにしておやつとして食べます。

ほのかなじゃがいもの香りとふんわりした食感が特徴で、「胃もたれしない」と、好まれています。



## 材料▶16個分

- ・凍みじゃがいも粉 ……300g
- ・片栗粉 ……30g
- ・熱湯 ……650ml

### 甘味噌

- ・味噌 ……100g
- ・砂糖 ……50g
- ・しょうゆ ……大さじ2

- ・割箸 ……4膳  
(長さを半分になり16本にする)

## ●ポイント

- ・品種は何でもよく、生のじゃがいも1kgから100g程度の凍みじゃがいも粉ができる。
- ・じゃがいもは小さいほうが凍りやすく、アクも抜けやすい。
- ・赤いアクが出なくなるまで水にさらすと、白い粉に仕上がる。
- ・もちりした食感にするため、生地はこねすぎないこと。
- ・味噌は自家製を使用している。(香りが良く、昔ながらのすっきりした味わいになる。)

## 凍みじゃがいも粉

- 1 生のじゃがいもを洗って濡れたまま木箱など通気性が良い箱に入れ、寒気にさらして2～3週間かけて芯まで凍らせる。
- 2 凍ったいもに熱湯をかけて表面を融かし皮をむき、紐を通して数珠のように繋ぐ。
- 3 赤いアクが出なくなるまで3日以上流水にさらす。(溜水の場合は、1日に数回、水を取り替える。) 軒下などに干して乾かす。
- 4 すり鉢や石臼などでついて粉にして、ふるいにかける。

## 作り方

- 1 甘味噌の材料を、砂糖が溶けるまでよく混ぜておく。
- 2 ボウルに凍みじゃがいも粉と片栗粉を入れてよく混ぜる。箸でかき混ぜながら熱湯をまわし入れ、こねないように2分くらいで手でひとまとめにする。
- 3 手に水をつけて生地を16個に分け、表面が滑らかになるように厚さ1cm、直径5～6cmの丸平型に整える。
- 4 鍋に湯を沸かしてもちを入れ、もちが浮いてから5分ゆでる。
- 5 水で濡らしたまな板に重ならないようにもちを取り、割箸を刺す。
- 6 熱したフッ素樹脂加工のフライパンにもちを並べ、中火で表面が乾くまで約3分焼く。裏返して約2分焼く。
- 7 甘味噌をスプーンで塗り、焦げすぎないように香ばしく焼く。両面を同じように焼く。