

## 9 . とち餅

庄内地方

### 材料（とちの実の処理）

とちの実 3 kg

灰 3 kg

### 材料 とち餅（5人分）

もち米 1.4 kg

とち 500g

### 用具

- 皮むき機
- ざる
- 灰とうし
- ビニール
- プラスチック大たらい
- 蒸し器
- 餅つき機
- 餅おし板
- 木べら

### とちの実の処理

とちの実を 10 時間お湯に浸す。  
鍋に を入れて火にかけ、60 まで温度を上げる。

皮むき機でとちの実の皮をむく。  
毒出しの為、10 日間流水につけて置く。

ざるに上げ 5 時間水煮する。  
ボールに移し、実と煮た汁をひたひた程度にし、水平にして、45 までに冷ます。

に灰 2.1 kg を入れ、木べらでよくかき混ぜ、プラスチックの大たらいにビニールで蓋をして、2 昼夜寝かせる。

残りの灰をよくふるい、 のとちの実にかけて保存する。

使う時は、灰を洗い流してその都度使う。

### ポイント

灰次第でおいしくもなり失敗する事もあるので良い灰を選ぶ。

### とち餅の作り方

とちの実はなるべく冷たい水で、素早く洗って水を切る。

薄い黒皮を手で取って素早く水洗いをして早くざるで水を切る。

もち米は 10 時間水浸する。

ざるに上げ、水を切る。

蒸し器に米を半分入れて のとちの実を入れる。その上に残りの米全部を入れ蒸す。

米が指でつぶれる位になったら、ボールに移し、素早く木べらでかき混ぜて、丁寧につく。

つき上がったら、熱いうちに好みの大きさに形を整える。

### ポイント

- 中にあんを入れてもおいしい。
- あんでくるんでもよい。

（朝日村）

難波 恒