

10. とちのかた餅

庄内地方

材料	
もち米	2.8 kg
とち	600g
砂糖	400g
卵	50g
塩	50g

用具

- ざる
- ボール
- もちつき機
- ビニール
- もちおし板

作り方

卵を割って、卵黄を泡立てる。

「9. とち餅」と同じようにとち餅をつく。

更に丁寧について、温度が下がったら卵、砂糖、塩を入れてもう一度丁寧につく。

もちおし板の上にビニールを敷いて好みの厚さにのす。

切って紙の上に広げ、陰干しにする。7分通り乾いたら集めて箱に入れる。

ポイント

- 卵、砂糖、塩を入れてよくつく。
- あまり乾燥すると割れやすくなる。

応用

- かた餅は油で揚げて美味しい。油の温度の上がないうちに入れて、かた餅をはしでのしながら揚げると、大きく広がって美味しくなる。

(朝日村)

難波 恒

わが家の味

祖母、母から家庭へ

前生活改善グループ県連会長 小池 栄子

料理との出会いは祖母より始まる。祖母は今考えるとなかなか物知り而又知恵者でもあった。今のように色々な薬も手近になく越中富山の一箱が家族の健康を支えていたと思われる。その頃からわが家では薬草等を副作用がない特効薬の意味でも広く愛用されていた。祖母の生活の知恵が多く思い出される。たとえば子供の夜尿症には海草を入れて餅を食べさすと良い、黒豆の料理はのどに良いなどと常備薬として食べていた。白髪が多くなった頃に黒豆を酢で煎じて洗髪後につけていたのは不思議であった。にんじん嫌いの私には目が疲れるから食べるよう等々数多くの食べ方と作り方とその意味を教えてくれた祖母を偲び、料理の手作りに励んでいる。