

8 . 柏餅 (その 2)

村山地方

材料

米の粉	5 カップ
片栗粉	1/2 カップ (米の粉の 1 0 %)
あん	
柏の葉	1 5 枚
湯 (耳たぶ位の固さになる くらい入れる。)	

用具

- 蒸し器
- 敷き布

作り方

柏の葉をゆでる。

あんを、丸くまとめておく。

米の粉と片栗粉を加え、耳たぶく
らいの固さに練り上げる。

沸騰している蒸し器に敷き布を
敷き、棒状に伸ばして入れ、15~20
分位蒸かす。中まで同じ色あいに透
き通ってくればよい。

蒸し上がったものは、冷水に入れ、
冷やしてから、もう1度練る。

練り上がったら適当な大きさに
切り、小判のように伸ばし、あん玉
をのせて半分に折り、形を整える。

これを柏の葉で包み、もう1度濡
れ布巾を敷いた蒸し器に並べて蒸
す。3~4分ほど蒸すと柏の葉の香り
が餅にうつりおいしくなる。

おぼえがき

村山のなたまき

同じ村山地方でも、昔はやや固めにこ
ね、直径2~3cm、長さ10~12cm位の細い
形に作り、小さめの笹なら2つに折った間
に入れ、くるっとまいてくぐを斜めにか
け、くるくと結ぶ作り方が多かった。

中に入れる物も、白砂糖に黒ごまや、黒
砂糖又は赤さとうに刻みクルミ又はごま
と塩味など、家々で工夫したものである。
種類別に10個位ずつ笹の茎の部分を束ね、
たっぷりの湯でゆで、直径60~70cm位の
大きな手かごにあげる。家によっては100
個以上も作ったものである。

しかし現在は、ゆべしなどに変わり、
この形のものを作る家は少ない。

(山形市 川原グループ) 長沢 清子