

10. あられっこ

最上地方

材料

餅米	3 kg
大豆	1/2 カップ
砂糖	200 g
片栗粉	100 g
重曹	20 g
赤じそ（梅漬したもの）	大さじ3
黒ごま	大さじ3

用具

- 蒸し器
- のし板
- すり鉢かミキサー
- ざる

作り方（準備）

- 餅米を洗い浸水しておく。
- 大豆も同じにする。
- 赤じそは細かくきざんでおく。
餅米をざるにあけ、蒸し器で蒸す。
充分水を含ませた大豆はよくすりつぶす。
蒸し上がったら、餅つき器でつく。
粒がなくなる程度の所で、豆汁を2～3回に分けて入れる。
砂糖、重曹の順に入れ、赤じそとごまを半分ずつ入れて片栗粉を敷いたのし板にのばす。
2日位したら、1cm角位に切って、ござに広げてよく干す。
よく干し上げたら、缶に入れ保存し、あられっこいりであるか、油で揚げておやつやお茶うけにする。

応用

よい餅米だけで作ったあられに、赤や青の色をつけて客用にし、あるいは、餅米2に対してくず米粉3～5位までの割合で、砕けあられを作った。香ばしくて、甘みも押さえ、歯ごたえもありおいしい。

砕けあられは蒸し器に餅米を下に、水でしめらせた砕け粉を上を2回に分けてのせて蒸す。

後はふつうのあられと同じにする。

（新庄市 松の会）

伊藤 君代