

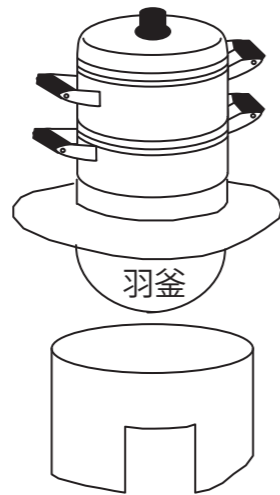
材 料

もち米・・・・・・・・・・2升(約3k)、3升(約4.5k)
片栗粉・・・・・・・・・・100～150g

熱源について

- 1、家庭用都市ガスでは火力が不足2升を1度に蒸すには無理があります 小さな1升鍋(20～22cm鍋)を2つ並べて蒸すことをおすすめします その際のご使用コンロはハイカロリータイプをおすすめします
- 2、プロパンガスで大型二重コンロを使えば2～3升は一度で蒸せます
- 3、薪は火力を大きくできるのでOKです 薪の時は羽釜でかまど使用が一般的です

蒸し器いろいろ



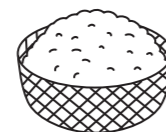
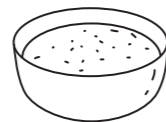
道 具

・・・下記の品を各1点

- 1、蒸し器の選び方・・・熱源が強力であれば鍋釜のサイズは何でも良いと思われませんが一般的には小さな鍋釜にセイロを2～3段重ねるやり方が良く蒸されるといわれています
- 2、ふかし布(80～100cm角位で目荒の生地がおすすめ)
- 3、ボール又は鍋
- 4、ポリ又はビニール(おもちをのせる皿～台をすっぽり包める大きさ)

作り方

- 1、用意したもち米を洗ったのち 水に2昼夜程つけておきます。夏は途中数回替えるか もしくは水道水を細くたれ流すかして水を冷たく保ちます
- 2、米をザル又はふかし布にあけてよく水を切ります

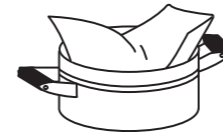


おいしい キネつきもち2～3升 の作り方ガイド

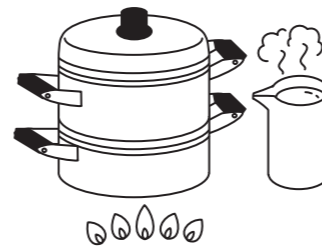
3、鍋に水又はお湯を多目に入れます



4、セイロに目皿をおきその上にふかし布を拵けてお米をおき 包み込みますが その際 お米の中央を少しくぼませておきます



5、お湯の湧いた下鍋にお米を入れたセイロを上げ 強火で蒸らしますが 下鍋のお湯がどんどん減っていきますので そばにお湯をおき ときどき補充してやります



6、蒸し加減は熱いので箸など使って米粒を取り出します 指でつかんで少しつぶれる感じが 火を止める合図です ご飯のように柔らかくしてしまっはいけません



7、石臼の準備です 使う前にきれいに洗っておきます 冬場は熱湯を入れあらかじめ温めておきます



8、蒸しあがったお米を臼にあけ 玉つぶしの作業に入ります お米は粒がよく見える状態ですので キネを短くもち粒を丹念に潰していく気持ちで始めます



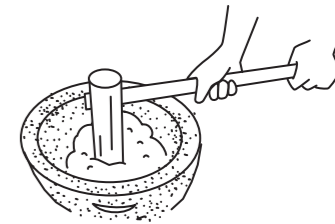
←うさぎキネ
又は柄付きキネ→



9、だんだんお米が粘ってきますので ご飯ペラを水で濡らしキネ先をきれいにしやりキネを時々濡らしながら続けます



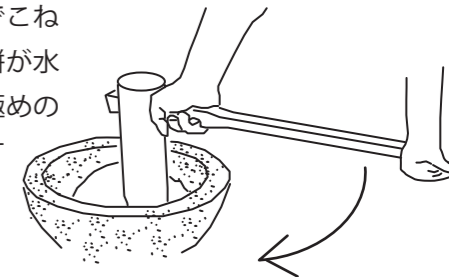
10、粒が減ってもち状になってきますので 玉つぶしをやめ キネつきに移ります キネ先をきれいにし 水をつけながら最初はゆっくり 徐々に力を加えてついていきます



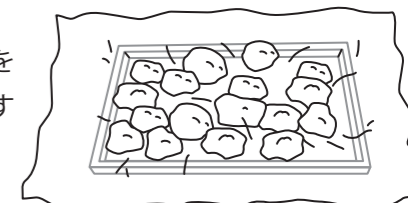
11、全体を平均に打つために もう一人が手に水をつけ お餅をまとめて回転させてやり 何度も繰り返して約10分間つき続けます



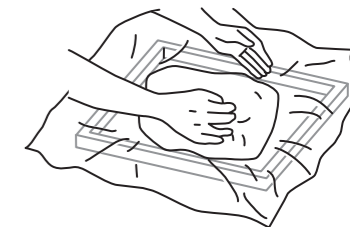
12、時間にゆとりのあるときは つきの間に玉つぶしの要領で お餅をキネ先でこね回す作業を丹念にやりますと お餅が水飴のようにツヤが出て光りだして極めの細かい最高のおもちに仕上がります



13、丸もちを作る場合 のし板の上にビニールをひろげ おもちをひねり出しては 丸もちを作って行きます その際 手にお餅がつくようだったら 片栗粉を使って作業してください



14、切り餅を作る場合 のし板にビニールをひろげ 出来上がったおもちをおき片栗粉を使いながら手で伸ばし拵けていきます



15、手元にめん棒があれば 仕上げに転がし厚みを均一にします 最後にビニールを寄せて上におおい ホコリから守って終わりです

