



こんなことあったよ！ のしろ白神ネットワークの活動レポート

平成 23 年 11 月 20 日(日)
 今度はおやきをつくったよ 編

上町すみれ会 2 回目の「昔のオヤツ作り講習会」は“おやき”作りでした。参加者は 10 名。講師は、前回“むぎ巻き”を教えていただいた常盤ときめき隊の野村マスさん、佐々木茂子さんのお 2 人です。

今回も道具、材料一式を野村さんのお世話になり、まさにお姫さまの講習会でした。野村さんは前日の農村民泊事業受け入れの疲れも見せずに、わかりやすく、ユーモアたっぷりに教えて下さいました。今回のレシピは、プレーンとヨモギ入りの 2 種類です。

■材料(16 個分)

材料 A もち米粉 200g うち米粉 200g
 砂糖 150g 塩 少々

熱湯 400cc

あんこ 400g(16 等分にわけて丸めておく)

皮の色付け用 ゆでたヨモギ・紫イモ・かぼちゃ

■作り方

1. 鍋またはむし器にお湯を沸かしておく
2. Aをボールに入れてよくかき混ぜておく
3. 熱湯を少しづつ入れさいばしでかき混ぜ、サラシの布を敷いたむし器に入れて 15 分蒸す
4. 蒸しあがったら冷水に入れ、一気に冷やす
5. 餅をボールに入れ(ヨモギ・紫イモ・かぼちゃなど)を加えながらひとつにまとめる
6. 餅を 60g くらいの大きさにちぎり、あんこを入れて包む
7. 120℃のホットプレートで両面を焼く

ああでもないこうでもない、こねたり丸めたりして作り上げました。果たして“おやき”を作れるのか自信がなかったのですが、思いのほかスムーズに作業が進んでうれしかったです。

そして、いよいよ試食です！日曜ときめき市でおなじみの“おやき”の味になっているのか、ぱくり。おいしい！「あの味」です。感激でした。最後はガッコ茶ッコと野村さん持参のだまご鍋のおまけつきのおしゃべりタイムで大いに盛りあがりました。

文：相澤 レイ子



材料Aを混ぜて蒸し、色付け用の材料を混ぜてまとめます。緑はゆでたヨモギから出します。きれいな色ですね。



丸めたあんを包み、ホットプレートで香ばしいにおいがするまで焼くと完成です。みなさんも試してみたいかがでしょうか。