

栃もち

由来 栃もちは正月に作る習慣があります。栃の実が苦みが強く、あく合わせに手間がかかります。上手に出来上がると少しほろ苦みがあって美味しく栃もちを一口食べると脳卒中にならないと言われ年配者に好まれます。

材料 (もち約1升分) <もちつき機を使う方法>

栃の実(処理済み)	700g
もち米	2kg
木灰	実の重量の3倍程度

作り方

- ① 栃の実の外側の堅い皮を取り除き、栗のような形の実にしてから、水につけて虫出しをします。
- ② 虫出しをした栃の実を干して、皮をむきます。皮のむき方は、石の上に乗せて、石でたたきます。
(外側の皮をむき、この状態で保存しておいてもよい)
- ③ 干した実は、水を取り替えながら、2週間くらい流水に浸しておきます。
- ④ 芯まで水がしみた実を半分に切って鍋に入れ、ひたひたの水を入れて火にかけます。沸騰したら、実と湯を一緒にバケツにあけて木灰を5~6回に分けて入れ、よくかき混ぜ5日間くらい浸しておきます。(あく合わせ)
- ⑤ 実が全体に黄色くなってきたら、水洗いをするとう皮がむけて黄色い実だけになります。
- ⑥ もち米は洗って、一晩水に浸けたものをもちつき機に入れます。(もち米と栃の実を交互に入れると火が通りやすくなります) 蒸してから餅をつきます。



栃餅を大福にしたもの