

くぢらもちで周年農業

新庄市萩野地区にある萩野もち加工利用組合「ふるさと工房」は、自分たちで生産した餅米に付加価値をつけ、冬期の仕事確保と周年農業の実現を目的に立ち上げられた8名(4夫婦)の農家により運営される組合である。この組合は、毎年、稲刈りが終わる十月末頃から活動が始まり、12月末頃までは主にお正月用の餅を、1月末頃から旧節句の4月上旬頃までは主にくぢらもちを生産、販売している。桃の節句に合わせて需要が高まるくぢらもちに目をつけたことで、田植えが始まるまでの休耕期を効率的に活用した運営を実現した。くぢらもちの味は黒砂糖、赤砂糖(三温糖)、白砂糖、の三種類であり、各々が持ち寄った家庭の味をベースにしている。自ら商品のPRをすることはほとんど無いが、評判が口コミで広まり、現在では新庄市内のスーパー各店にふるさと工房のくぢらもちが陳列されるようになった。「少量の注文にも快く応じて、地域のつながり、伝統を大切にしていきたい」と松坂組合長は語る。



【写真】蒸し上がってから出荷するまでの流れ。あつあつの状態で梱包し、すぐに新庄市内のスーパーに届けられる。写真右端は発送用のパック。評判が口コミで広まり、県外からの注文も多い。(取材協力 ふるさと工房)

かんたん！くぢらもちの作り方

【材料】(5本分)

- ☆ もち米粉 6カップ
- ☆ うるち米粉 4カップ
- しょうゆ 1カップ
- さとう 1kg
- 水 1.5カップ
- くるみ 適量

- ① ○を一煮立ちさせ、あら熱をとる。
- ② ①に☆を少しづつ加えて練る。
- ③ 型にぬらした布を敷き、②を入れてくるみを散らす。
- ④ 強火で2時間蒸す。

Point!

- ・ ②を一晩寝かせるとなめらかに仕上がる。
- ・ 蒸すときは終始強火で！
- ・ 味つけは、黒砂糖、みそなどお好みで。
- ・ くるみの他に、ごま、豆などを入れてもよい。

くぢらもちのおいしい食べ方

くぢらもちはできたてを食べるのが一番！と思われがちだが、実はそうとも限らない。硬くなったものを焼いたときの香ばしさも格別で、人によって好みが分かれる。

その できたての場合

できたてはとても柔らかいので、刃物ではくつついて切りにくい。濡らした珴ヒモを使うと切りやすい。

その まだ柔らかい場合

1~2 日後のくぢらもちも包丁でも切れるが、キッチンばさみを使うと切りやすく、一口大にすると食べやすい。

その 硬くなった場合

1~2cm の厚さに切り、オーブントースターやフライパンでうすすら焦げ目がつく程度に焼いて食べる。

お問い合わせ



萩野もち加工組合 ふるさと工房

山形県新庄市大字萩野字仁田山上2587-4

TEL.0233-25-4771

FAX.0233-25-4770

☎0120-88-4771

営業時間 11月~3月 AM8:00~PM5:00

くぢらもちは2月以降、各種もち類は期間を通して店頭でも購入できる。(土日も営業)



春を告げる最上の味

くぢらもち



撮影協力 ふるさと工房

くぢらもちとは、もち米とうるう米

を粉にして、砂糖やくるみを加えて練り合わせ蒸し上げたもの。山形県内では、主に最上地方の各家庭で古くから作られてきた伝統的な名菓だ。

その起源は江戸時代の兵糧食であったと言われ、当時は米を粉にしたものを練り、味噌で味付けされた保存食だった。それがいつしか砂糖やしょうゆが加えられ、桃の節句の「ちそう」として作られるようになり、現在では、お雛様のお供え物に欠かせない菓子となっている。

名前の由来、

なぜ「くぢら」..?

くぢらもちと聞いて、なぜ「くぢら」?と疑問を抱く人は少なくないだろう。名前の由来には諸説あり、一つ目は、「久持良餅」と書いて「久しく、持ち歩ける、良い餅」という説。二つ目は、「久寿良餅」と書いて「久しい、めでたい、縁起の良い餅」という説。三つ目は、塩鯨の切り身に姿形が似ていたことからそう呼ばれ、くぢらと区別して「くぢら」と書くようになった説など様々である。

memo

ひな祭りの頃に多く出回るくぢらもちだが、最上地域の菓子店では一年中つくられている。味は各店様々で、写真は左から、みそ、あんこ、しょうゆ、白砂糖、黒砂糖。(撮影協力 竹美堂)

