



▲米粉をよく練る



▲練った米粉を型に入れる



▲型から出して色をつけるとかわいくなります



▲色あざやかな「おこしもの」



▲「おこしもの」の木型
(高浜市立郷土資料館所蔵)

和菓子「おこしもの(おこしもん)」

「おこしもの」は、桃の節句にお雛さまに供えられる和菓子的一种で、かつては家庭でよく作られていた郷土料理である。「おこしもの(おこしもん)」のほか「おしもん」、「おこしもち」、「おしもち」などと呼ばれ、江戸時代にはすでにあつたようだ。

米粉を湯で練り、お雛さま、梅、鯛、ひし餅、扇などのいろいろな形の木型に入れる。木型から出して、はけで食紅の赤色や黄色、緑色などの色をつけ、20分弱ほど蒸してできあがり。砂糖醤油をつけて食べることが多く、固くなったものは餅のように焼いてから食べるとおいしい。もちりとした素朴な味で、蒸したては特においしい。

毛受茂代さん(屋敷町)は、毎年この時期になると市内の保育園で園児たちといっしょに作っている。「みんな粘土遊びのように喜んで練ってくれ、色づけも楽しんでますよ。」と笑顔で話してくれた。また、「私は、米粉(上新粉)に塩と砂糖を少し入れます。砂糖を入れるとできあがりに艶が出て、冷めてもあまり硬くならずにはおいしいと思います。米粉はソバのようによく練らないと、型に入れてもバラバラになってしまうし、あらかじめ型に米粉を振るうとはずしやすいですよ。」とコツを教えてくれた。

今では、お店で売っていることもあるが、家庭に木型がなくても、クッキーの型で抜いたり、粘土のように手で形を作れば、子どもも喜んで参加してくれそうだ。ぜひ、挑戦してみてください。

“撮っておき” の たかはま 【第77回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

LEIA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください!(23ページ)

広報たかはま
編集・発行／高浜市役所総合政策グループ

〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2
TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110
<http://www.city.takahama.lg.jp/>
電子メール info@city.takahama.lg.jp

早期配布にご協力ください。