

ちづの食人

しよくにん

Vol. 10



那岐地区西宇塚
國政 勝子さん



那岐特産品開発研究会の
かき餅 80個入
¥3,500円 (送料、消費税込み) 問合せ先：0858-78-0122



勝子おばあちゃんの
「かき餅」

『智頭の食人(しよくにん)』
第10号は、第一号にも登場した、
勝子おばあちゃんです。

那岐特産品開発研究会の代表
として、熟練の技をもった那岐
地区の仲間と共に、毎年1月、
3月中旬にかけて色とりどりの
かき餅を作っています。県内外
からも注文が殺到するほど人気
のある勝子おばあちゃんのかき
餅はユズ、黒豆、青のり、ニン
ジン、シソの5色で、素材の味
を活かした豊かな風味と甘味が
あります。地元食材を使ったほ
んのりと甘いかき餅は無添加
で、安心安全に食べられ、子ど
ものおやつにぴったり！

「味はもちろん彩りも意識して、
縁側につるすと綺麗なもので
ね」勝子おばあちゃんの言うこと
あり、縁側につるされた色とり
どりのかき餅は冬の風物詩です。

勝子おばあちゃんのかき餅ポイント！

- ＊もち米はもちろん、食材のほとんどこが地元産！
- ＊色粉は使わず自然の食材で着色するので添加物は無添加！
- ＊毎年試食して味つけを研究！

かき餅



『氷餅』
とも言われ、
ついた餅を
氷の張る極
寒の時期に
自然乾燥さ
せた農村の
保存食です。
6月1日
はかき餅一

日(かきもちづいたち)といわれ、昔は神様にお供えし、皆で食べたそうです。今でも年中食べられる貴重なおやつとして重宝されています。

【材料(出来上がり5kg分)】

- ・もち米 1升
- ・砂糖 200g
- ・塩 大さじ1

種類	米1升に対して
ユズ	皮100g、刻む
黒豆	1合(150g)、洗って一晩水につける
青のり	10g
ニンジン	5本(1kg)、皮をむいてすりおろす
シソ(梅シソ)	60g、汁気を軽く絞って刻む

【作り方】

- ①もち米は洗って一晩水につけておく。(強く研がないように、軽く4〜5回洗う程度)
- ②蒸す1時間前にはザルにあげて水切りをしておく。
- ③家庭用の餅つき器で蒸す場合は、記載されている水分量と時間を目安に蒸す。無い場合は蒸し器を準備し、蒸し布(濡れ布巾)にもち米を乗せ、強火で30分ほど蒸す。
- ④ユズ、ニンジン、黒豆はもち米と一緒に蒸す。
- ⑤餅つき器に入れ、砂糖を2〜3回に分けて加える。
- ⑥シソ、青のりは砂糖同様、2〜3回に分けて加える。
- ⑦バットに餅取り粉(無ければ片栗粉や上新粉)をまぶし、③を平らになるように入れる。餅取り粉を上にもふりかけ、ラップをして一日置く。
- ⑧④が硬くなっていたら好みの厚さに切り分ける。厚さによって食べ方を変えると良い。
- ⑨5mm幅：焼いて食べる
- ⑩2〜3mm幅：もちしやぶ