

もちつき手順



○前日の準備

1. ウス・キネの準備

前日の晩にもち米を研いでたっぷりの水につけておきます。

1升は約1.4kgです。(約10人分です。)

2. 臼・杵の準備

前日から臼には水を張り、杵はバケツなどに入れ水に浸しておきます。

○当日の準備

1. 蒸し始める1時間前にもち米をセイロやザルにあげて水分を切ります。

2. もちつきにはお湯をたっぷり使うのでガスコンロなどでお湯を沸かします。

3. 沸かしたお湯をセイロ釜に入れ、火力は強火です。

食べてちょうど美味しいくらいの固さに！

火力の強さによりますが、30分～40分位です。

4. もち米が蒸すまで臼と杵はお湯で温めておきます。

○もちつき開始

1. 蒸しあがったもち米を臼に入れ、杵でもち米をつぶしこねます。

その時には1人より2人でこねた方が早いです。この作業を怠るともちつきに時間がかかります。途中で杵に付いたもちを取り除いて下さい。杵にもちが付くようになったらお湯で杵を湿らせます。

2. 返し手はぬるま湯で手を湿らせながら、もちを折りたたむように臼の中心に集めます。

3. もち米の粒がなくなってなめらかになったら出来上がりです。

4. 出来上がったお餅はお湯で湿らせたボールまたはパットに取り
ります。



○あんころ餅、きな粉餅のとき

1. ぬるま湯で手を湿らせながら、親指と人差し指で輪を締めて切り、あんこやきな粉の中に入れます。

○のしもちや大福もちのとき

1. もち取り粉をたっぷりふるったのし板、なければお盆などでお餅を手で延ばして冷めて堅くなったら出来上がりです。

○臼と杵の後片付け

1. 臼と杵はつき終わったらお湯に浸し、たわしで洗って下さい。
2. 臼は横にして2日ほど陰干ししてから片付けます。

