

百年前の晴れ食

年とり (川井)



元日 (川井)



盆 (外川井)



嫁とり (霜畑)



葬式膳 (戸呂町)



型ダンゴ



初七日



建て前 (荷軽部)



はしとらせ (岡堀)



端午の節句 (成谷)



ここを訪れる人達の多くは、「ふるさとのぬくもり」を求め、郷土食を堪能し・人とふれ合うことで心がいやされます。

ここで紹介する、ほど餅や豆しとぎ・みみっこ餅の郷土食は、先人たちがいろんな悪条件を克服しようと創意工夫を重ね、育んできた、伝統の味です。

当地には、紹介したほかに「ふるさとのぬくもり」を感じる味が、まだまだ沢山あります。

みなさんのお越しを心からお待ちしております。

そこで出会った懐かしい味に舌鼓を打つこと間違いありません。

- みみっこ餅 おふくろの味友の会
☎0194-72-2706
- 豆しとぎ まめぶの家
☎0194-72-2839
- ほど餅 バッター村
☎0194-72-2959

お問合せ先

久慈市役所山形総合支所産業建設課

岩手県久慈市山形町川井8-30
TEL0194-72-2111/FAX0194-72-2848

ふるさとのぬくもり



やまがたの郷土食

みみっこ餅



主に東北地方でつくられている。その土地によって呼び名は「ぶじょうほう餅」とか「ひゅうず餅」と呼ばれていて、農作業時のおやつとして食べられた。ホットプレートで温めるか、網で焼くとさらにおいしく食べられる。冷凍して保存もきく。

材 料 ・小麦粉・砂糖・塩・みそ・くるみ



作り方

- ・小麦粉はふるいをかけて、塩少々を入れ混ぜる。熱湯を入れ肌につやが出るまでこねる。
- ・あんは砂糖とみそを混ぜたものに、くるみを入れる。
- ・こねた生地を1個60g位に丸め、それを平らにしてみそをのせ、さらにくるみをのせて半分に折って閉じる。(餃子の感じ)
- ・大鍋にお湯を沸かし、餅を入れる。浮き上がってくれば出来上がり。

豆しとき

「しとき」が訛って「すとぎ」とか「すつとぎ」といわれている。古くは餅米を蒸してつき、卵形に丸めたもので「しとき餅」と呼ばれ神前に供えるための食べ物といわれている。

北東北では昔米をあまり作っていなかったので、大豆を使って作るようになったと思われる。

そのまま食べてもおいしい。熱を加えると豆の香ばしい香りがして、また違った味わいになる。冷凍して保存もきく。

材 料 ・青豆2合・米の粉200g
・砂糖140g・塩少々



作り方

- ・豆を一日水につけたら、次に生臭みがなくなるまで10～15分位茹でる。
- ・ミキサー等で完全につぶれる一歩手前までつぶし、ボールに入れ米の粉を混ぜこねる。
- ・塩、砂糖で、好みの味に調整する。
- ・ビニール袋に入れ、かまぼこ型に形を整える。最後に一晩寝かせて出来上がり。



ほど餅



古くは塩を運んだ牛方が非常食として持ち歩いたといわれている。囲炉裏の事を方言で「ほど」といい、その中で焼くことから「ほど餅」と呼ぶようになり、昭和初期には、子供たちの弁当替わりにもなった。日もちがよく、冷凍して保存もきく。

材 料 ・小麦粉・塩・黒砂糖・くるみ

作り方

- ・小麦粉はふるいをかけて、塩少々を入れ混ぜる。沸騰させた湯を入れ耳たぶ位の固さになるまでこねる。
- ・こねた生地を1個50g位に丸め、それを平らにして黒砂糖とくるみをのせ団子状に包む。
- ・直径5～6cm位に平らに整え、炭火をおこして温めた灰の中に入れ灰をかける。
- ・焼き具合を見ながら、裏返し焦げ目が付いてふくらんできたら出来上がり。

