

石垣さんの「いぶりがっこ」 義母直伝 思い出の味



大館中山の石垣誠子さん(67)が作るのは、燻製(くんせい)の香りが楽しめる「いぶりがっこ」。嫁き先の義母から教わって以来、40年以上作り続けている。扇田市日などにも出店しており、販売を楽しみにする客も多い人気商品だ。



いぶりがっこ 石垣さん

地元の食材をふんだんに使い、気候や風土に合った方法で調理する郷土料理。北鹿地方でも個性豊かな品々がそろい、地域の歴史や文化、生活風景を色濃く反映している。高齢化や人口減少で担い手が減る中でも、後世に残していきたい。家庭にと異なるふるさとの味を「わが家のレシピ」とともに紹介する。

本県を代表する燻製干しの「いぶりがっこ」。農林水産省によると、起源は室町時代ともいわれている。現在は県内全域に広まっているが、かつては食感が良くなるからだ。いぶりがっこは「しゅうとめ」との思い出の味」と話す石垣さん。収穫したダイコンは、まずは寒風にさらして天日干しをする。うま味が増して食感が良くなるからだ。いぶりがっこは「しゅうとめ」との思い出の味」と話す石垣さん。収穫したダイコンは、まずは寒風にさらして天日干しをする。うま味が増して食感が良くなるからだ。

は内陸部の農家で盛んに作られていた。秋田は冬の訪れが早いため、いろいろの上でダイコンを干していたという。

必ず際は、ダイコンが黒くならないよう定期的に色具合を確認。高温状態を保つため、昼夜を問わず1日4回ほど火を管理する。

1本を隣りなく敷き詰めるのがコツという。手間はかかるが「今年も食べたい」と心待ちにする客の顔を思い浮かべ、心を込めて作っている。「いぶした香りが好きで、毎日食べる欠かせない存在」とほほ笑む。

「石垣さんのいぶりがっこ」作り方

- 用意する材料 (作りやすい分量)
 =ダイコン10kg、米ぬか1kg (A)、
 ざらめ砂糖1kg (A)、塩200g (A)。
- ①ダイコンを2週間ほど天日干しする。
 - ②葉を切り落とし、いぶし小屋につるす。
 - ③火を絶やさぬよう1日4回ほど様子を見ながら2、3日かけていぶす。
 - ④粗熱がとれたら水でよく洗う。
 - ⑤漬物たるに袋を入れ、Aとダイコンを交互に敷き詰める。1本ずつ隙間なく敷き詰める。
 - ⑥1カ月ほど漬けたら完成。

一人身事故の影響で引越が決まるといふびり、周囲の安全を確保一帯てまはつひいひい

北鹿川柳

「政倫審」口は開くが目保

見慣れ迎えているリユウ



鳥潟会館の

「小満」例年

20日は二十四節気の一つ「小満」。万物の生命が満ち、草木が主い袋の真いミれる。



大館市山田の佐藤輝光さん(73)が作るのは、渦巻き模様とモチモチとした食感が特徴の「ゴマ餅」。趣味で5年近く作り続けており、法事や祝い事で要望されるほど人気が高い。餅にゴマだれを絡めたものが一般的とされるが、県北地区では独自の菓子として受け継がれてきた。白、黒ゴマをそれぞれ餅に練り込み、2色の渦巻き模様を作るのが特徴。

佐藤さんの「ゴマ餅」 粒あん入り「母の味」



ゴマ餅と佐藤さん

陽気な母さんの店(同市曲田)の石垣一子社長による「減反政策」に伴い、ゴマが多くの栽培されるようになったという。森吉山ダム工事事務所が98年に出版した書籍「阿

軽さを大事にしているため餅粉は手でこねず、泡立て器を使って時間を短縮。蒸し上がった餅をゴマと合わせる際は、軟らかくなりすぎないように手早くこねる。これに対して合わせた餅の

「佐藤さんのゴマ餅」作り方

- 用意する材料(約20個分)＝餅粉、すりゴマ(白)、砂糖各200g、粒あん500g、水1g、塩適量。
- ①餅粉に水を入れ、ひとかたまりになるまで泡立て器で練る。
 - ②①を平らにして蒸し布で包み、蒸し器で15分蒸す。
 - ③お玉の底を使って、ゴマと砂糖、塩が均一になるまでよく混ぜる。
 - ④蒸し上がった②と③を合わせてこねる。
 - ⑤④を麺棒で厚さ5mmの長方形に伸ばす。同様にのばした粒あんに上に敷き詰める。
 - ⑥端を1gほど折り込み巻いていく。巻きすで形を整え、一晚寝かせたら完成。



事業計画を決めた通常総代会(フナザキの子) 員は400人で年度当初比10人減、組織率68・1%となつた。



今行(鹿)



ネットバス工事
槽店
TEL(42)5543

田代太鼓振興会
無料体験・見学会
参加者など募集

年齢や経験不問。持ち物は上履き、タオル、飲み物。バ



大館市大町の明石喜美さん(86)が作るのは、すりつぶしたコメに砂糖や酢を混ぜて味付けした「あさづけ」。一般的に認知されている漬物の「浅漬け」とは異なり、ヨーグルトのような甘酸っぱい味わいが特徴。20年以上作り続けており、レシピの普及も行っている。



ませんか
49-2666
品店

明石さんの「あさづけ」 コメを使った夏の酢の物



あさづけと明石さん

「米なます」「粉なます」など呼び方はさまざま、米粉で作る地域も。一番米で作ったのが始まりとされ、女性の集まりや田植え時のおやつに出されていたという。光沢あるコメの白色に具の色彩が映えることから、祝い事や来客

の際には手を休めず、とろみが出るまで一方方向に混ぜ続けるのがポイントという。フルーツや甘味を添えてデザート感覚で食べるのはもちろん、野菜や漬物でさっぱりと味わうのもお勧めなのだそう。

「具材で自由にアレンジできるのが魅力」とし、「出来たてもおいしいけど冷蔵庫でよく冷やしてから食べて」と勧めている。

「明石さんのあさづけ」作り方

- 用意する材料(約30人分)＝うるち米1合、水1100cc、酢100cc、砂糖250g
- ①うるち米は前日に研いで水につけておく。
 - ②水を切った①と水(500cc)をミキサーに入れ、粒が残る程度にすりつぶす。
 - ③②、酢、水(600cc)、砂糖を鍋に入れ、強火にして木べらで混ぜる。
 - ④煮立ったら中火にし、20分ほど一方方向に混ぜ続ける。
 - ⑤火からおろし、水(分量外)が入ったボウルで冷やす。
 - ⑥粗熱が取れたら容器に移し、冷蔵庫で1～2時間冷やす。
 - ⑦好みのフルーツや野菜を添えて完成。

気温は高い見込み
東北3カ月予報

の周期で変わる。後半は平年と同様に曇りや雨の日が多い。



大館市曲田の産地直売所・陽気な母さんの店が作るのは、裏こしたジャガイモに餅粉と砂糖を加えてかまぼく状に成型した「かまぶく」。過去に同直売所で販売していた故・高清水規子さんの味を引き継ぎ、改良を重ねながら作り続けている。



工事
店
5543

マゴも司書体験
MAGO MO SHOSHU TAICEN

市文教振興事業団の主催。図書館業務を体験し、利用促進

各回先着5人。申し込みは同館力ウンターが電話(501

が確認されたとして天然記念物・長走風

陽気な母さんの店 モチモチの「かまぶく」



かまぶくと佐々木さん

「巻物」「いり粉巻き」の微過巻き模様が主流だった心メンバーの佐々木幹子さんがコツという。同直売所ではゴマ、ハラサ類を取りそろえている。懐かしい家の経済状態の良さを米粉だけで作ったり、イモを混ぜて作ったりする。「かまぶくは受け継いでつなげるもの」と話すのは、中

「陽気な母さんの店のかまぶく」作り方

- 用意する材料(約4本分) = 【白生地】 ジャガイモ75g、砂糖50g、うるち米粉30g(A)、もち米粉40g(A)、小麦粉5g(A)、塩ふたつまみ
- 【あん生地】 ジャガイモ50g、砂糖25g、もち米粉50g(B)、小麦粉4g(B)、こしあん50g、塩ひとつまみ
- (下準備) ジャガイモはふかして裏こしておく。
- 【白生地】 ①ジャガイモ、砂糖、塩を混ぜ、とろとろになったらAを入れてこね合わせる。
- 【あん生地】 ①ジャガイモ、砂糖、塩、こしあんを混ぜ、とろとろになったらBを入れてこね合わせる。
- ②白生地を麺棒で長方形に薄く延ばす。
- ③②にあん生地をのせ、厚さが均一になるまで延ばす。
- ④③の端を折って巻く。全体に片栗粉(分量外)をまぶし、鬼すだれで模様をつける。
- ⑤蒸し器で30~40分蒸す。冷蔵庫で一晩寝かせ、好みの厚さに切ったら完成。

事件事故 ファイル

【重傷交通事故】21日午後6時10分ごろ、大館市片山町のスーパー駐車場内で、同所の無職男性(45)運転の原付

クマ出没

【北鹿各警察署】(北鹿各警察署) 21日午後2時20分、大館市比内町八木橋の市道上に体長約30cm、重さ約10kgのクマが出没。今泉字鳥越の国道7号標識上に体長約1mのクマの足跡が確認された。

北鹿新聞
お申込みは
お電話

「かまぶく」は受け継いでつなげるもの

女性が頭蓋骨骨折を負った。女性が店を歩いていた。女性が店の前を歩いていた。女性が店の前を歩いていた。

クマが出没した。クマが出没した。クマが出没した。



大館市早口の小笠原チセさん(79)が作るのは、つるし餅みにした餅に多量の水分を含ませ、寒さらしにして作る米菓子「干し餅」。30年近く作り続けており、同市岩瀬の農産物直売所・たけのこ館に出品している。売り切れ必至の人気商品だ。

本県のほか、青森や長野などの寒冷地に伝わる保存食。冬の寒波を利用して作るこ

小笠原さんの「干し餅」 長年の経験作る味



小笠原さんと干し餅

から「凍り餅」とも呼ばれる。なかつたためくす米うるち腹持ちがよく保存が利くため、春の田植え時の間食や子どものおやつとして食されてきた。

サクサクとした食感で、かむほどにコメのうまみが広がる。昔はもち米の収穫量が少

なかつたためくす米うるち頃、友人から頼まれたのを機に作り始めた。乾燥状態や固まり具合の見極めが重要で、味の良しあしは天候と気温に左右される。

仕上げの油で揚げたり、焼いたりしてもおいしい。

「干し餅は元気の秘訣(ひます)際は、氷点下5度以下

の環境が不可欠で、仕込みの段階から天気予報を参考にし、見通しを立てるといふ。長年の勘が頼りで、「何度も失敗を繰り返して納得のいく味になった」とほほ笑む。

(終わり)

「小笠原さんの干し餅」作り方

- 用意する材料(作りやすい分量) = もち米2升、砂糖600g、塩小さじ1、ゴマ大さじ2
- ①コメを洗い、一晩水につける。
 - ②蒸し器で①を30分ほど蒸す。
 - ③餅つき器で餅にして、砂糖と塩を加える。かたければ湯を加えて調整し、耳たぶくらいのやわらかさにする。
 - ④約3mmの厚さになるようトレーに伸ばし入れ、ビニールで覆う。
 - ⑤室内で二晩干す。包丁が入る硬さになったら5×5cmほどの大きさに切る。
 - ⑥ひもで10個ほどつなげる。
 - ⑦湯に通した後、冷水に漬ける。
 - ⑧もの干しざおにつるし、氷点下5度以下の日陰で一晩干して水気を切る。
 - ⑨冷凍庫に一晩置く。
 - ⑩室内で2週間ほど干したら完成。



ませんか
49-2666
品店

失血死の可能性

失血死の可能性があると発表。背中や両腕、面など

採りで

原... 市中町

イクアウトで助けられたと

第一中学校(武田俊一校)

このうち医療関係希望し

23日... 医療関係... 支援... 技術... 松村... 解を深... 子も... よう着... ように... から、... 助言... 肌が... 菌が付... を受け... 合わせ... ースシ... 防護... ら教わ... 復生