

第20回

教えて! 小池さん
加工・販売
アレもコレも

やわらかいもち かびないもち の巻

編集部

「うまいもの館」(長野県下條村)のヨモギ入りしんこもち「よもぎっ娘」。アノコが中にいっぱいつまっていて、おいしいよ~



はじめまして、
オレ、オイシッシン

小池手造り農産加工所の門前にて
「ランラン、うれしいなったら、うれしいな。今日はわたしの卒業式。ん、あれ?」

あ、カコちゃん!

「なんで私の名前を知ってるの?」
オレだよオレ、ほら、加工学校で—

緒だった……。

「あー、思い出した、落ちこぼれのオ
イシッシ」

ムッ。

「なんでオイシッシがこんなところに
いるのよー」

よくぞ聞いてくれました。イノシシ
年を契機にオレもそろそろ本気で加工
をやるうと思つてさ。小池さんのとこ
ろに弟子入りに来たつてわけよ。そう
いうカコちゃんこそ、その口かい？

「ノンノン、私は小池さんのもとでみ
つちり修業を積んで、今日で免許皆伝。
起業しちゃうんだから。私は飲み込み
がはやかったからいいけど、オイシッ
シは大丈夫かしら。だつてあんた、学
校でも加工の勉強なんてこれっぽつち
もしてなかつたじゃない」

なにを失礼な。オレだつてちゃんと
やつてらあ。ま、オレの場合、食つこ
とが勉強……だつたかな。

「そうそう、食い意地ばつかで、実技

のテストは万年ドンケツ、センスがな
いのよセンスが。悪いことはいわない
わ、今のうちにやめときなさいつて」

ムカツ、頭にきたぞー。オレを昔の
オイシッシだと思つちゃあ大間違い
だ。今に見てる、農産加工で日本一に
なつて、見返してやる。

「はいはい、せいぜい落第しないよう
にね」

*

小池手造り農産加工所の面接室にて
てなことがあつたんですよ、小池さ
ん。オレは悔しくて悔しくて。だから
お願いです、オレを一人前に育ててく
ださい。この通り。

「おや、まあ。とにかく頭を上げなさ
い。

オイシッシ君つていつたつて、やる
気があるなら、私はいつでも大歓迎よ。
技術は隠すためにあるんじゃないから
ね。それにこれからは男の人でも加工
に参入する時代だからね」

ううっ（泣）、ありがたすぎるお言
葉。

**もちに砂糖を混ぜれば、
固くならない**

よし、善は急げだ小池さん、じつ
は教えてもらいたいこと考えてきたん
だ。もち！ お正月といやあコレだろ。
つていうかオレの大好物だから！

もちといやあ、オレが一番印象に残
つてるのは、前に『現代農業』に載つ
てた、「冷めても固くならないもち」
（本誌二〇〇二年十二月号）なんだけ
ど、あいつは衝撃的だつたなあ、なん
てつたつてもちをついてる途中に水に
さらしちゃうんだもん。おかげで大福
もちとかにして直売所で売つたりして
も、翌日まで、つきたてのやわらかさ
だつていうんだもん。小池さんの
ところでも、なにかもちをやわらかく
保つ工夫つてあるのかい？

「そうだねえ、うちではイベントのと

きなんかにきな粉もちを出すんだけど、そういうときはもちに砂糖を混ぜ込んでよ」

うひゃあ、砂糖を？

「そう、砂糖を入れれば、もちが次の日になっても固くならないんだよ。私はその日の朝についたもちをイベントに持っていくんだけど、買ってくお客さんは、あくる日まで置いておいてもつきたてのようだって、喜んでくれるよ」

なんとなんと、砂糖がもちをやわらかくするとは……。量はどれくらい入れればいいの？

「もちをつくときに、二升のもち米に対して五〇〇g入れるといいよ。その場合、きな粉に混ぜる砂糖はうんと少なくするんだよ。もうほとんどきな粉に甘さを感じないくらいの量でいいんだ」

なるほどねー、もちに砂糖が入ってる分、きな粉で調節するのかあ。

「それから、きな粉に入れる砂糖の量を減らすと、きな粉がベチャツとしなくなるんだよ。もし、きな粉に混ぜる砂糖の量が多かったら、浸透圧でもちの中の水分が出てきて、表面が水っぽくなっちゃうからね。そうなるの見栄えもしいし、おいしくなさそうですよ」

確かに、ネチヨネチヨのきな粉がもちの表面にこびりついてるのはちよつと……。やつぱりきな粉はさらさらしてなきゃなあ。

だけど、小池さん、この方法はきな粉もちに限らず、甘くするもちならなんでも応用できるんじゃない？

「そうだねえ、この方法でやってる人が私の知り合いでいるから、ちょっと行ってみるかい」

ひゃつほー、お出かけ、お出かけ。まずは髪型整えて、お次は一張羅に着替えてと……待ってー、小池さん、置いてかないでー。

もちに砂糖を入れたら、 アンコで控える

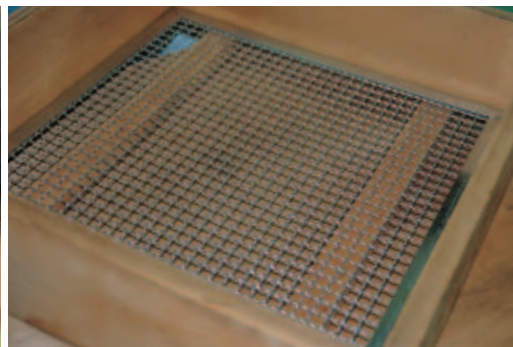
近くの直売所「うまいもの館」にて

「この加工グループが、米粉を使っ
て、中にアンコの入ったヨモギもちを
つくってるんだよ。上新粉でつくるか
ら、まあ私たちは普通、『おしんこ
ち』っていつてるけどね」

おつ、ちようどそのしんこもちをつ
くつてるところだ。グッドタイムー
グ。お邪魔します。

えつ、味見させてくれるの、おばち
ゃん気前がいいねえ、つてこれ皮だけ
じゃん。まったくケチなんだから、ブ
ツツツ……。うおー、こいつは皮だけ
なのにおいしいぞ。ヨモギの風味も利
いてて、もち自体もほんのり甘い。な
るほど、もちに砂糖が入ってるな、こ
りゃ。これだけでも十分商品になりそ
うだ。

お次はアンコだけ食べてみるってか



左：「竹のスノコじゃ蒸気の通りが悪いから、蒸すのに時間がかかるよ」ってアドバイスする小池さん（右）
右：小池さんの使っている金網。蒸気の通りがいいから、15分でもち米が蒸しあがる

……。うん、このアンコは、甘さが控えめでさっぱりしてる。この二つを合わせて食べてみると……。絶妙！
もちに砂糖を入れた分、アンコの砂糖を抑えたのか、くうー、にくいね。

セイロに敷くのはスノコじゃなくて、金網のほうがいい

うめえ、うめえぞ、このしんこもち、これならいくらでもいけそうだ。おばちゃん、おかわり！ っておばちゃんどこ行つた？

あれ、なにやら小池さんと夢中になつて話してるぞ。

「米を蒸すとき、こんな竹のスノコを使つてるのかい？」

そうですよ。

「うーん、これだと蒸気の通りが悪いから時間がかかりそうだね。どれくらいかかる？」

四〇分くらいです。

「えっ、四〇分！ この加工用の蒸し機を使つてかい。それは長すぎるよ。私は金網を使つてるけど、それだと一五分ですむよ。私のことと同じ火力なんだから、ガス代がもつたないよ。すぐに金網に交換したほうがいいね」

ちよつとちよつと、小池さん、金網たあ何のことだい？もち米を蒸かすときは竹のスノコが普通なんじゃないの。

「うーん、口で説明するのは難しいねえ。うちの加工所に行つてオイシッシにも見せてあげようかね」

「やったー。もしかしたら、小池さんのもちにもありつけるかもしれないしな。シッシッシ。」

*

小池さんの加工所にて

どれどれ、さっそくセイロを拝見。おつ、底のほうは確かに金網だ。二cm四方ぐらいかなあ。なるほどこれならスースー空気が通るぞ。

「この金網の上に布を敷いた後、もち米を入れて蒸すんだよ。蒸気の通りがいいから、はやく蒸しあがるんだ。せつかくだからちよつとやってみるか」

「うおつ、ほんとに速えー。もち米を

入れて火をつけたばつかりなのに、すごい蒸気だ。勢いが強くてヒュウヒュウいつてらあ。この調子なら、短時間でもちができちゃいそつだ。

取り粉を蒸して殺菌、カビの原因を取り除く

ふう、食つた食つた。やつぱり、つきたてのもちは格別だねえ。こんなもちなら毎日でも食いたいや。

「ただ、もちはすぐカビちゃうからな。なんかいい方法ないの、小池さん」
「オイシッシ君、カビの原因を知ってるかい」

さあ。

「じつはね、取り粉が原因なんだよ」
ひょえー、そつだつたの。

「そう、新しい取り粉ならまだしも、古い取り粉なら一発アウトだよ。かといって、そう毎回新しい取り粉を使えるわけじゃないし。その都度、買っていたんじゃあ、もつたないからね」



火にかけて、間もなく蒸気がヒュウヒュウ



そつだよなあ。あ、そういえば、オレの友達でももちの取り粉をすっかり括つてから、直売所に出すつて人がい

「ただ、そういうことだったのかあ。
「うん、私も昔はそうしてたけど、な
んせ手間だらう」

「それならどうすれば……、でえい、
いつそのこと、取り粉を使わなきゃ
いい！」

「確かに取り粉を使わないでやる方法
もあるよ。のしもちをつくる場合だけ
ど、もちを流し込む入れ物にビニール
を敷いておくんだ。その上にもちを入
れてまたビニールを被せると取り粉は
いらぬよ」

「そいつはいいや。」

「ただね、これにはひとつ欠点があ

って、うまくのせないんだよ。もちが
ビニールにくっついてるから、うまく
広がらないんだ。のしもちをきれいに
つくるなら、どうしても取り粉は必要
なんだ」

「いったいぜんたい、どうすればいい
の？」

「取り粉を殺菌すればいい」

「殺菌？ 取り粉を？」

「そう、一度殺菌してしまえば、あと
はもうカビないんだよ」

「あっそうか！ 二九八ページの林さ
んちでも取り粉をフライパンで炒って
たけど、あれもそうだったのかあ。小

池さんもやっぱり、取り粉を炒って殺
菌するの？」

「私はもち米を蒸すとき、ついでに殺
菌してるよ。まず、取り粉を袋に詰め
て、水気が入らないようにしっかりと口
を閉じる。それを、もち米の上に置い
て、いつしよに蒸してやれば、熱い蒸
気で殺菌になるんだ」

「さすがは小池さん、考えることが違
えや。おかげで、またひとつ賢くなっ
ちゃった。でも、久しぶりに頭を使っ
たら、またお腹がすいてきたぞ。どれ、
もう一個いただくよ、小池さん。」