

31.いぜもち (宇佐市)

“いぜもち”とは、ゆでた餅のこと。宇佐地方に伝わるいぜもちは、小麦粉をねってみとりあんを包み茹でた餅のことで、ゆでることを“いぜる”ということから、この名前が付いたといわれている。

昔、田植えや稲刈りなどは、隣近所で協力しながら行っていた。その農作業中のこびり（小屋・おやつのこと）として、蒸かしまんじゅうよりも手軽にできるいぜもちが作られていたという。

地区全体の田植えが終わると「のろよこい」があった。のろ（泥）から上がって休むという意味で、この日は農作業を休んでご馳走を作り、無事に田植えが終わったことを感謝した。この時にもいぜもちを作っていたという。

同じ宇佐地方でも、いぜもちにあんを入れない地区がある。大分市近郊では、ゆでたサツマイモをつぶしたあんを入れたいぜもちを作っていた。

小麦粉の生地以小豆あんを包み、平たくして茹でた餅を、くじゅう高原では“ゆでもち”と呼んだ。

いずれも、農作業のこびりに作られていた所が同じである。現在、松原さんは、小麦粉にだんご粉を混ぜていぜもちを作る。そうすると時間がたってもやわらかくておいしい。

制作協力：松原一子さん、加藤初美さん、本幡光子さん、
田畑郁子さん（宇佐市生活研究グループ）

【材料】 20個分

- ・地粉 500g
- ・塩 大さじ1/2

- ・みとり豆 250g
- ・砂糖 300g
- ・塩 少々

《だんご粉を使う場合》

- ・地粉 300g
- ・だんご粉 200g
(または、もち粉)
- ・塩 大さじ1/2



①左が小豆。右が“みとり豆”



②みとり豆を水から煮て、一度ゆでこぼす。



③②をやわらかく煮て、つぶして、練る。



④できたみとりあんを、20個に分けて丸めておく。



⑤小麦粉に塩を加え、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。



⑥ぬれ布巾に包んで、1時間くらい寝かせておく。



⑦寝かせた生地を1 2個に分ける。



⑧生地を薄くのばす。



⑨みとりあんをのせる。



⑩あんを包み込む。



⑪口を閉じる。



⑫丸く形を整える。



⑬きれいに整えた餅を・・・



⑭平らに押さえる。



⑮鍋にお湯を沸騰させ、⑭を静かに入れてゆでる。



⑯浮き上がってきたら、ザルに取る。



⑰完成。



⑱上は、だんご粉入り。
下は生地に紅芋を混ぜたもの。