

38.かわもち 39.栗もち（佐伯市）

佐伯市本匠に昔から伝わるおやつ。お祭りの時やお盆、田植えのおやつに作られていた。

サツマイモと餅粉、小麦粉を混ぜてこね、小豆あんを包んでかんからの葉ではさみ蒸しあげたもので、栗が入ると栗もちになる。「もちの皮取り行こうや」と言って山へかんからの葉を取りに行っていたので“かわもち”と呼ぶようになったそうだ。

栗もちにはもともとサツマイモが使われていたが、かわもちには昔はサツマイモは入らなかったそうで、高橋さんのお母さんは“ねばもち”とか“みずごなし”と呼んでいたそう。サツマイモが入らないと、やわりの配合が難しく、少ないと硬いし多いと皮がはがれにくい。サツマイモが入ることで餅がやわらかくなるし、皮もはがれやすい。味もおいしくなるという。

また、かんからの葉で餅の上下をはさむのは昔からのやり方で、こうすると餅が硬くならないという。昔の人の知恵である。

制作協力：高橋朝子さん、高橋スミ子さん、伊藤ヨシ子さん、川野孝子さん、川野幸子さん、衛藤泰子さん
（佐伯市・本匠農林産物加工組合「匠」）

【材料】約45個分

- ・サツマイモ 500g
- ・やわり（餅粉） 500g
- ・小麦粉 500g
- ・塩 少々
- ・小豆あん 適宜
- ・栗 適宜

- ・かんからの葉 90枚



①蒸したサツマイモをつぶす。



②餅粉と小麦粉、塩を加えて混ぜる。



③ぬるま湯（水でもよい）を少しずつ加える。



④よくこねる。



⑤耳たぶくらいのやわらかさになったら、まとめる。



⑥一個ずつにちぎる。



⑦小豆あんを包む。



⑧形よく丸める。



⑨かんからの葉は6月の終わり頃から紅葉前までに摘み、洗って蒸してから揃えて冷凍しておく。



⑩かんからの葉の上に餅をのせる。



⑪上にも葉をのせてはさみこむ。



⑫栗もちちは餅の上に栗をのせる。



⑬せいろに並べる。



⑭湯気があがった蒸し器で蒸す。



⑮かわもちちは13分蒸す。



⑯栗もちちは18分蒸す。



⑰サツマイモの入った餅は、皮がきれいにはがれる。



⑱完成。