

# 餅つきマニュアル

(制作/レントオール江戸川)

お断り:おくまで餅つきのほんの一例であり、地域によりやり方は異なります。

## (1) もち米を一晩寝かす



### ポイント:1

もち米は市販の「1kg単位」で売っているものを使いました。今回は、前の晩から、約20時間くらい寝かしました。最低何時間寝かせればベストかは分かりませんが、かなり美味しく出来たので間違いはないと思います。ここで失敗するとすべて失敗してしまうので、この仕込みはとても重要な作業です。セイロが「2升(=お米2.8kg)セイロ」なので、前もって、もち米を3kgずつを分けて水に寝かして準備しておきました。

## (2) 臼の準備



今回は石臼でチャレンジ。(木臼でも同じです) セッティングは写真の通りです。下のカーペットは1枚敷いておくと、ついた時の「臼の暴れ」が少なくなります。(ダンボールでもかまいません) 向って左にある器は、もち米をコネる人が手につけるための「お水(またはお湯)」が入ってます。

## (3) 杵の準備



「杵」はこうして水につけておきましょう。もち米がくっつくのを防止出来ます。

## (4) 釜・釜戸の準備



「釜」に水(またはお湯)を入れて、釜戸にセットします。もち米を蒸かす準備です。

## (5) 釜・釜戸の準備(その2)



上から見た図です。お水が入ってますね。

## (6) 釜・釜戸の準備(その3)



バーナーに火をつけます。バーナーはいろんなタイプがございますので、予め御承願います。  
「ガス漏れ」、「不完全燃焼」に十分注意して下さい。

## (7) もち米をセイロにセットする



### ポイント:2

「もち米」の水をよく切ります。(これは、すごく大事!) 写真のようにセットします。一番下にはスノコを敷きます。フキンをその上に敷いて、もち米を入れたところです。写真ではフキンは開いてますが、きちんと閉じて下さいね。

## (8) セイロを釜にセット



まずは1段目を釜にセット! 順に2段、3段とセットしましょう。

## (9) セイロを釜にセット(その2)



3段セット完了!  
「蓋」をして待ちます。待ってる間に、あまり蓋を開けたり閉めたり頻繁にしたらいけません。

## (10) 蒸す



### ポイント:3

20分~30分くらいで湯気が漏れ出します。今回は約45分を経過した所で、一番下のセイロのもち米を「臼」に移しました。一番上のセイロのもち米を指で潰してみても、硬さがなければそれが目安です。残りのセイロは釜にかけっぱなしで大丈夫です。

## (11) 臼に移す



もち米を臼に移します。順番は一番下のセイロからです! 臼には予め「お湯」を張っておくと良いでしょう。石ウスの場合は、冬場は特に温度が低いので、お湯で温めておいて、直前でお湯を捨てました。  
木臼の場合は、木を「引き締める」効果も得られます。

## (12) 臼に移す(その2)



ここで「もち米」をこぼすことは、絶対に許されません! 写真では、セイロの一番下に敷いておいた「スノコ」が見えますね。

## (13) 臼に移す(その3)



蒸しあがった「もち米」がここで姿を現します。ここから手早さが要求されます!

## (14) コネる!



### ポイント:4

急いで杵で「コネ」ましょう! この「コネ」が重要なポイントです。2名でコネるのが理想。ウスの周りをゆっくり回りながら、じっくりとコネます。いきなりついたら駄目です!

### (15) 返す!



コネの合間を見て、一度人の手&しゃもじをうまく使ってひっくり返しましょう。もち米はすごく熱いので**焼けどには十分注意して下さい**。当然ですが、手にはお水をつけて、手にお餅がくっつかないようにします。  
返す人は、予め「指輪&腕時計」は外しておきましょう。

### (16) そしてコネる!



そして、さらにコネる!

### (17) 「コネ」完了



じっくりとコネたら、つき易いように、「しゃもじ」と「手」で返しましょう。

### (18) 搗く(つく)&コネる!



**ポイント:5**  
それではもち米を搗いて下さい!  
搗く人と、コネる人、**同じ向きにポジションをとる**のがポイントです。向い合うとやり難いです。この時コネる人が、必要以上にお水を入れると「ピチャピチャのお餅」になってしまうので、十分注意して下さい。

### (19) 合間をみて返す!



合間を見て、「しゃもじ」と「手」で返しましょう。

### (20) そして搗く&コネる!



**ポイント(番外編)**  
若い者に任せましょう!

### (21) そして合間をみて返す!



蒸すのを開始してから、ここまで約60分!  
下記は、**蒸し始めてから搗き終わりまで**の目安時間です。  
2升搗き終わり 約60分  
4升搗き終わり 約75分  
6升搗き終わり 約90分  
スムーズに行けば、6升を搗き終わるまでに「約1時間半」で出来ます。  
でも食べるのは、「ゆっくり」と食べて下さいね。

### (22) 完成!



**ポイント:6**  
だいたいこんな感じになったら良いでしょう。完成です。

### (23) 器に移す



「お餅は」ボールの器」が何かに移します。  
食べ易いように「きれいな手」で千切って、右の(24)で紹介しているの材料の中に入れます。

### (24) 餅の味付け(参考)



今回のラインナップは以上の通りです。  
もちろん、「黄粉」と「黒ゴマ」には、**適量の「お砂糖」**を混ぜることを忘れて下さいね。  
あとは「ノリ」と「お醤油」があると完璧でしょう。

### (25) 餅の味付け(その2)



こんな感じでテーブルがあると便利です。お皿とお箸の準備も忘れずに…。  
「のし」の作業をしない場合は、ここで完了です!  
お疲れ様でした!  
イベントは後片付けが大事ですので、食べた後はきちんと片付けましょう!  
ゴミの分別にも気をつけて下さいね。

### (26) のし!



「のし! (= のしる?)  
この表現が正しいかどうか分かりませんが、余ったお餅は「のし板&のし棒セット」で、平らに伸ばして一晩乾燥させた後、包丁で切ります。お隣様・ご近所に振る舞いましょう。  
焼いて食べると最高に美味しいですよ。

### (27) のし!(その2)



今回、「のし板」に敷いた粉は、こちらの「上新粉」です。

### (28) そして完結へ・・・



これにて「餅つき」の一連の手順は以上です。  
いろいろなやり方があると思いますが、ご参考にして頂けたら幸いです。

「電機餅つき機」では味わえない美味しさを体験して下さい!