

秘伝

2017年1月20日

かき餅の作り方



搗く前に、塩を軽く一掬い入れ、捏ねる

よく搗いたところで具を投入 →



具を入れ、満遍なく
混ぜるように捏ねます



ラストは軽く適当に搗く

五つに区切った麴蓋
(こうじぶた)にあらかじめ
ビニールを敷いて
置く



×5つ有るので
五臼搗く
一臼は2.35升

黒豆・海苔・海老・
白ごま・醤油
それぞれ一臼ずつ

餅は
臼から直接麴蓋に入れる

隅々まで餅が入るように丁寧に敷く



餅を流し込んでから覆うので余裕を持たせる

↑ビニール

こういう感じです

麴蓋の餅は一日置いてから、餅桶に取り出して片栗粉(もちとりこ)でまぶす



このような状態で
黒豆・醤油は2日置いてから押切で切る
(比較的早く乾く)

ごまや海老・海苔は2.5~3日後に切る
(乾きが遅い)

麴蓋から取り出した時は「ういろ」のような感じ



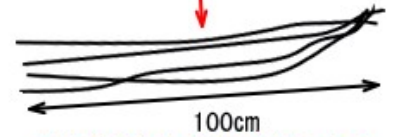
押し切りは作業台に固定
2人一組

黒豆は厚み4~5ミリ
他は2ミリ程度でカット

**感じが掴めれば作業も
早い!**

使用後刃のサビを防ぐため使用後は掃除し、
植物油などで手入れ

荷造り紐の用意。約、1000m



かき餅を編む紐を用意しておく
4本一組 約200組

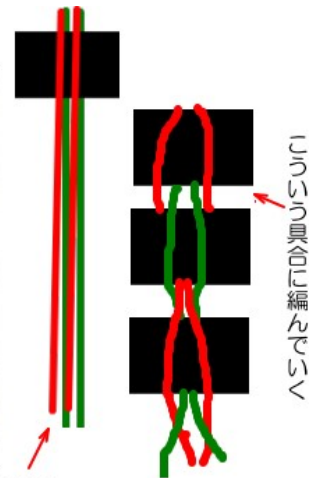
切ったらできるだけ早く編んだ方が
編みやすい
なぜなら乾いて反ってしまうから



この状態をよく見て編んでいく
下手に編むとバラバラになる



編み方は検索しても出て来る!



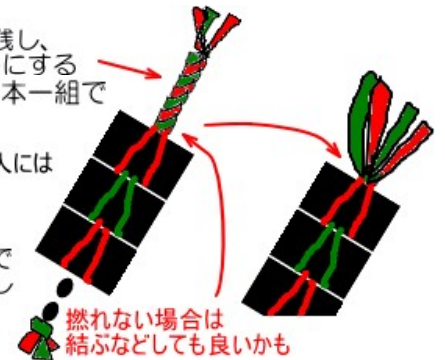
4本を二組に分ける



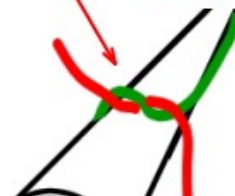
編んだ最後の方は15cmほど残し、
撚ってかき餅が外れないようにする
丁度ロープのようになり、二本一組で
吊るして干す

撚り方は難しい、というか感の悪い人には
難しい。

カサカサの手では撚れないので
スプレーで手を濡らすのもよし



これで止まります



二本一組で竹竿に吊るして出来上がり