

わが家の一品

スローライフ スローフードのススメ

凍み餅

凍み餅は、「冬のふるさとの味」。口に入れると「ごんぼっぱ」の繊維の独特の歯ごたえと、草の香りがなんともいえない名品です。

佐々木千栄子さん（佐須）は、数年前にもち米の価格が落ち込んだとき「もっともち米を有効的に使えないか」と考え、今まで自分の家で食べるだけだった凍み餅を、商品として販売できるよう生産を始めました。

佐々木さんは毎年米6表分の凍み餅をつくるそうです。凍み餅づくりは、冷蔵庫などは一切使わず、昔ながらに冬の寒さの中で作られます。一口に寒いと言っても毎晩変わる気温。そのため同じものができないのが佐々木さんの誇りです。「この間学生さんがうちに来た時は、焼くそばから食べちゃって、餅を焼くのが追いつかなかったよ。販売はしているけど、1割半ぐらいは試食でなくなるかな」と佐々木さんは食べてもらえることの喜びを話します。

凍み餅作りに適しているのは、暦の上で「小寒」と呼ばれる時期のみだという佐々木さん。新年を迎える頃、佐々木さんの凍み餅づくりは最盛期を迎えます。

◆材 料
もち米…適宜 うるち米…適宜 ごんぼっぱ(オヤマボクチ)…適宜

- ◆作り方
- ①ごんぼっぱは春にとって夏に乾かす。餅をつくる直前（10日前ぐらい）に繊維状にし、やわらかくなるまで煮る。
 - ②①をアク抜き。黒い水が出なくなるまで何回もアク抜きをする。
 - ③もち米とうるち米を粉にして、ごんぼっぱを練りこみ、ふかしてつく。
 - ④型に入れ、かたくなったら適当な大きさに切って外に出し、凍みらせる。
 - ⑤朝になったら日陰に写し、自然に乾かす。



凍み餅 (写真上段)



料理をご紹介いただいた佐々木千栄子さん

第四八三号 平成十六年一月五日発行(毎月五日発行)

●発行/飯館村

●編集/企画広報委員会

〒九六〇一八八二 福島県相馬郡飯館村伊丹沢字伊丹沢五八〇番地一

電話 〇四四二一六一三 印刷(株)はた印刷所

飯館村の特産品

凍み大根

ふるさとの冬の味覚をどうぞ。

販売：1月中旬～
お問合せ：直売所「よってぐべ」
TEL 42-0166



ひとのうごき

(平成15年12月1日現在)

人 口	今月 (前月比)	昨年同期
男	3,434人 (-6人)	3,447人
女	3,464人 (-3人)	3,496人
計	6,898人 (-9人)	6,943人
世帯数	1,809戸 (+3戸)	1,781戸

◆◆◆ 11月1日～31日までの人口動態 ◆◆◆
 転入 10人 転出 14人
 出生 6人 死亡 11人

(平成12年度国勢調査後の人口です)

スコに佐藤幸夫さん(二枚橋)から金30万円を寄付していただきました。ありがとうございます。ありがとうございました。

新年あけましておめでとうございます。昨年の大イベント、合併することの結果は、反対・賛成が拮抗するかたちになりました。私も投票まではいぶ悩みましたが、皆同じなのかなと、この非常に僅差の投票結果を見て感じました。最終的な決断が下される今年、村の進路に興味は尽きません。

編集後記

ご寄付ありがとうございました

社会福祉施設等整備基金に斎藤昌良さん(深谷)から金10万円を▽緑化基金に本間健一さん(原町市)から金2万円を▽いたて福祉会に赤石澤イハ枝さん(飯桶町)から金5万円を▽村社会福祉協議会・文化協会・ユネ