

せい がく

性学もちの作り方

性学もちはうるち米を粉にしないで、米状のまま二度蒸してからつくもちで別名を「つきぬき餅」ともいいます。



①



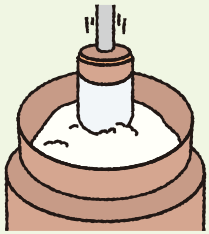
米は洗って水につけておく。
(夏3～4時間、冬1晩)

②



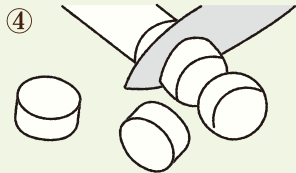
米の水気をよく切り、米は蒸し布で包んで、蒸気の上った蒸し器で蒸す。(20分位)
蒸した米を水にとり、手早く洗ってよく水気を切る。

③



再び、蒸し器で芯がぬけるまで蒸し(10分位)、もちつき機でつく。(30～40分位)

④



食べやすい一口位に丸めて、醤油あん、からみもちなどいただけます。

せい がく

性学もちの特徴

- 汁物に入れても溶けない
- 粘り気が少なくのどに詰まりにくい
- きめ細かく、食感がやわらかい
- 炒めても溶けなく、油との相性が良い
- 固くなるまで2日程かかるため加工が容易

もち米で製造した餅には無い加工特性があり、「汁物やおでんの具」や「高齢者向けの餅」、「パンの代替」等いろいろな使い方ができます。

千葉県産米需要拡大推進協議会の取組

もち米で作られたお餅とは違った食感、調理特性をもつ「性学もち」は、「米どころ千葉」ならではの伝統郷土食です。
県民を始め広く消費者に知ってもらうことで、千葉県産米の消費拡大を進めています。



Photographer Kiyoshi Namegata

発行：千葉県産米需要拡大推進協議会
事務局／千葉県農林水産部生産振興課
電話 043-223-2887
ちばのお米のホームページ www.chibakome.com



協力：千葉伝統郷土料理研究会

監修：大原幽学仕法伝承会

大原幽学仕法伝承会は、昭和27年に国の史跡指定を受けた大原幽学遺跡史跡<昭和62年に財団法人八石性理学会から干潟町(現旭市)に寄附>の保存と告知に尽力することをはじめ、大原幽学考案の「性学もち」の伝承普及活動として遺跡史跡で催される各種イベントへの性学もちの提供などを行っています。

- 性学もちに関するお問い合わせはこちらまで

千葉県の伝統郷土食

性学もち

SEIGAKUMOCHI