

17. しそ巻(その2)

最上地方

材料	
粉	1カップ
(うる米と餅米と半分ずつ)	
味噌	1カップ
酒	大さじ2
砂糖	1と1/2カップ
しその葉	80枚
揚油	

作り方

みそ、砂糖、粉、水(耳たぶの固さになるまで)を入れて合わせ、しその葉で巻き、3~4ヶを楊枝でとめる。

フライパンに油を多めにひき、1つ1つならべ中火でふたをして、蒸し焼きにする。

ポイント

- 油の温度は高すぎない様に。
- 保存の仕方は冷凍庫に入れ、食べる時に火を通すと美味しい。

(その3)

最上地方では、とび粉(種菓子粉)を用いて、しそ巻を作る。

材料	
味噌	250g
砂糖	400g
油	大さじ6
水	180cc
とび粉	250g
しその葉	100~150枚

作り方

とび粉を除いた材料を鍋に入れ、砂糖が溶ける程度煮る。

火から下ろし、 の要領で粉を3回に分けて入れる。

1回目の粉を少しずつ入れ、再び火

にかけて、照りを出す。(2~3分)

2回、3回と同じように繰り返す。流し箱に流して固める。

固くなったら、4cm長さの拍子木切りにし、しその葉で巻く。(裏返しにして巻く)

3コを1本の妻楊枝でとめる。

油を熱し、さっと揚げる。

ポイント

- 粉を練る時に少しずつ入れる。
- 粉は生でないので、しその葉が焼ける程度に火を通せばよく、とても色よく出来上がる。
- 青じその葉がよく合う。

(新庄市 塩野会)

阿部カツエ