

32. やきもち (宇佐市)

宇佐市に伝わるおやつで、小麦粉を水で溶いて砂糖を加え、鍋で丸く薄く焼いたもの。焼いて作るので“やきもち”と呼ばれている。

宇佐市院内町衛藤家では、この“やきもち”をおやつによく作っていた。生地に砂糖だけでなく塩もきかせて焼き、野生のミツバチの巣からとってきたハチミツをかけて食べていたという。チャボの卵がある時は、生地に卵を入れた。それはまるで和製ホットケーキだったという。

衛藤家ではあんを入れない“いぜもち”もよく作り、砂糖をつけたりきなこをつけたり、ハチミツをかけたりして食べていた。院内町のこの地区では、昔からいぜもちにあんは入れない。「最近こそあんこを入れる人がおるけど、ばあちゃんに習ったんは、あんこは入らんやった。あんこを入れるようになったんは、近所に加工所ができて、そこがいぜもちにあんこを入れたしてからかなあ」

食文化は家々で違う。家の文化なのである。

制作協力：衛藤豊美さん、衛藤めぐみさん
(宇佐市・めぐちゃん工房)

【材料】

- | | |
|-------|--------|
| ・地粉 | 1カップ |
| ・砂糖 | 大さじ3~5 |
| ・塩 | 小さじ1/2 |
| ・水 | 1~2カップ |
| ・油 | 少々 |
| ・ハチミツ | 適宜 |



①小麦粉に砂糖と塩を混ぜ、水を少しずつ加えて混ぜる。たらたらと落ちるくらいが目安。卵を入れる場合は、粉に卵1個を入れて混ぜ、水を加えていく。



②鍋に油を熱し、①を丸く流し込んで弱火で焼く。



③裏返して両面焼く。砂糖が入っているため焦げ付きに注意。



④両面焼いたら、取り出す。



⑤切り分ける。



⑥ハチミツをかけて、やきもちの完成。



～あんを入れないいぜもち～

①地粉に塩を加え、水を少しずつ加えながら、少し硬めにこねる。



②よくこねたら、ぬれ布巾をかけて、少し寝かせておく。



③適当な大きさにちぎってのばしていく。



④大きさは好みだが、薄くのばす。



⑤沸騰したお湯で、浮き上がってくるまでゆでる。



⑥ハチミツをかけて完成。