

おこしもん (かし)
おこしもん (菓子)

西三河/みよし市



紹介文

桃の節句にかかせないお雛菓子

みよし市を含む三河地方や尾張地方では、ひな祭り『おこしもん』が作られる。『おこしもん』は米粉を熱湯で練り、木型に入れて作る。名前の由来は、木型を台に打ち付けて生地を外す動作を「おこす」といったことから。また「おこしもの」や「おこしもち」と呼ぶ地域もある。『おこしもん』は砂糖・しょうゆ・きな粉などをつけて食べる。昔はひな祭りが近づくと家族総出で作る家庭もあった。

■食べられる時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		★									

代々伝わる木型を使い作る

『おこしもん』の木型は、各家庭に代々伝わっている。昔の木型は細工が巧妙で、おひなさま・大黒さま・鯛・たけのこ・梅など縁起物が多様多様あった。『おこしもん』は食紅などで彩色するが、できあがり二筆で色をつける方法と色生地を別に作り、木型に入れる二つの方法がある。みよし市の家庭で食べられてきたものは、主に後者の方法で作られてきた。



おこしもんの木型

『おこしもん』(15個分)レシピ [ここをクリック!!](#)

お問い合わせ

みよし市農政商工課

[TEL]0561-32-8015

[FAX]0561-34-4189

[URL]<http://www.city.aichi-miyoshi.lg.jp/>

おこしもん (かし)

おこしもん (菓子)

西三河/みよし市



紹介文

『おこしもん』(15個分)レシピ [ここをクリック!!](#)

材料	分量
米粉(うるち米)	500g
打ち粉	適量
熱湯	約450cc
色粉(紅・黄・緑)	適量

- 1)ボールに米粉を入れて熱湯を入れ、温せる。
- 2)全体に水分が回ったら、熱いうちに手早くこねる。生地の硬さは、耳たぶより少し固めに仕上げる。
- 3)(2)から少量約40gをとり、3つに分け、それぞれの色粉を練り込む。
- 4)乾いた木型に打ち粉をしておく。
- 5)木型に少量の(3)を彩りよく飾る。その上に(2)を詰め込み、手で上から押さえ成型する。
- 6)木型を立てて持ち、台の上でトンとたたいて木型から外す。
- 7)蒸し器に入れ、強火で15分から20分蒸す。
- 8)蒸し上がったなら、冷水を浴びせつやを出し、ザルに上げる。

お問い合わせ

みよし市農政商工課

[TEL]0561-32-8015

[FAX]0561-34-4189

[URL]<http://www.city.aichi-miyoshi.lg.jp/>