

もち料理アイデア集

日立もちつき機を使って



《もち米の量と給水量》※給水の計量は付属の計量コップをご利用ください。

HM-18形	もち米の量 (洗米前)	1.8ℓ (1升)	1.6ℓ (0.9升)	1.3ℓ (0.7升)	0.9ℓ (0.5升)
	給水量	400ml	350ml	300ml	250ml
HM-28形	もち米の量 (洗米前)	3.6ℓ (2升)	3.2ℓ (1.8升)	2.7ℓ (1.5升)	1.8ℓ (1升)
	給水量	700ml	650ml	600ml	400ml

※給水量は標準量を示してありますので、固さの好みに応じて加減してください。

——本書で表示する材料の分量——

- 1カップ = 200ml
 - 大さじ 1 = 15ml
 - 小さじ 1 = 5ml
- を基準としてください。

もちづくりの手順

1 バッキンを確実に取り付けてください。

2 ボイラーにもち米の量に合わせた水を入れてください。

- 給水は付属の計量コップを使用し、上記および本体正面の給水量ラベルに従って、正確に計って行ってください。



3 うすをボイラーネジに正しくはめこみ、矢印「しまる」の方向へ回して確実にしめつけてください。

- うすのしめ付けがゆるいと蒸気がもれてしまい、ブザーが鳴っても蒸し上がりません。
- (うすを取付ける前に、給水され
ているか確かめてください。)



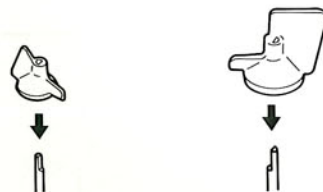
日立もちつき機を使った

おいしいもちづくり

4 ハネ(もち用)をハネ軸に確実にさし込んでください。

HM-18形

HM-28形



ハネやハネ軸にもちがついていると、差込めません。もちを取り除いてください。うす底やハネの裏側にもちがついていたら、取り除いてください。もち米が蒸せなくなることがあります。

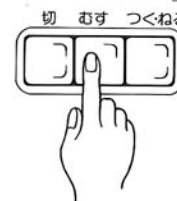
5 良く水切りしたもち米をうすに入れフタをしてください。

- うすには容量のラインが示してあります。これは水に浸した状態の米の量です。
- うすに入れたもち米は、平らにならしてください。



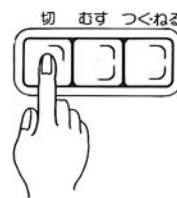
6 プラグをコンセントにさし込み、スイッチを「むす」にしてください。

蒸し上ると、ブザーが鳴ります。(1.8ℓのとき約40分、3.6ℓのとき約50分)



- 気温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。
- 蒸している間はうすやフタが高温になりますので、ご注意ください。
- ブザーが鳴るまでフタをあけたり、スイッチを切ったりしないでください。良く蒸し上がらないことがあります。

7 ブザーが鳴りましたら、スイッチを「切」にして、フタを取ってください。

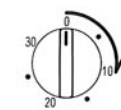


- よく蒸せたことを確かめてください。

もち料理アイデア集・もくじ

- ◆日立もちつき機を使ったおいしいもちづくり……2
- ◆もうひと味を蒸し料理で……14
- ◆知っていますかもちの科学……4
- ◆パーティをもちで……16
- ◆おいしいつきだてもち……6
- ◆わが家で作る自慢のみそ(HM-28形)……18
- ◆いろいろできる変わりもち……8
- ◆いつでもおいしい手打ちうどん……20
- ◆ふるさとを味わう雑煮……10
- ◆手作りのパン……22
- ◆栄養たっぷりの鍋もの……12
- ◆マッシュポテト(HM-28形)……23

8 スイッチを「つく・ねる」にしてもちをついてください。
HM-18形の場合約8分、HM-28形の場合約10分でつき上ります。
またHM-28形の場合は「つく・ねる」スイッチを入れた後につく・ねるタイマーをセットすることにより「チン」と鳴ってもちのつき上がりをお知らせします。



- 固さの好みに応じて、つく時間を加減してください。
- 手水は必要ありません。
- あまり長くつきすぎると、もちが柔かめとなり、取り出しにくくなります。

9 もちを取り出してください。

もちがつき上りましたら、スイッチを「切」にして、すばやくうすを矢印「ゆるむ」の方向に回してはずし、うすを逆さにしてもちをのし板や容器に移してください。

- ハネを止めないでうすをはずすと、うすをいためますから必ずスイッチを「切」にして、うすをはずしてください。
- うすは熱くなっていますから、乾いたフキン等をご使用ください。



10 もちの中からハネを取り出してください。

ハネはもちと一緒にうすから出ますので、もちの中から取り出してください。

- ハネは熱くなっていますので乾いたフキン等で取り出してください。

知っていますか



つきたてのもちをぐーんとひっぱると、
どんどんのびます。このやわらかい粘り
が、もちの身上といえます。

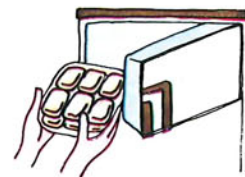
やはりこれも、もち米のもつ性質による
ものです。くわしくいうと、うるち米
のでんぷんともち米のでんぷんとは、構
造がちがっているからです。

ご飯にして食べるうるち米のでんぷん
に含まれているブドウ糖は、アミロースと
アミロペクチンの2つの酵素が結合して
できているブドウ糖です。芋のでんぷん
も同じです。これに水を加えて熱すると、
粘りが出てくるのですが、アミロペクチ
ンの方がアミロースの数倍も粘っくなる
性質をもっています。

ところで、もちの米のでんぷんというも
のは、ブドウ糖にアミロースを含まず、ア
ミロペクチンばかりでできています。その分
だけ粘りが強いのも当然というわけです。

実際にもちをつくときには、もち米の
新旧や水かげんによって、だいぶ粘りが
ちがってきます。

粘るもち



もちの保存

もちをそのまま保存するには、冷蔵庫に入れ
ます。清潔な布や紙にくるんだものを密封
容器かビニール袋に入れてしまうと、長く保
存できます。

また冷凍庫を利用すると、もちの水分の一
部が凍結するため保存性がよくなります。こ
の場合は、つきたてのもちがさめないうちに
密封状態にするとカビの心配もありません。

冷凍庫に1週間入れたもちを電子レンジで
解凍し、また冷凍庫にもどし、これを4～5
回くりかえすと東北地方で作られる凍餅（し
みもち）に似たものができます。これは長期
の保存ができますし、そのまま食べてもよい
ので、非常食としておすすめできます。

あられ、おかき、せんべいなども保存食と
いえます。

カビ予防法

赤いカビ、黄色いカビ、青いカビ
……、もちにはほんとうによくカビ
がつかます。とくに長い間空気にさら
しっぱなしにしておく鏡餅は、い
ったんカビが付き始めると、あれよ
あれよという間に一面カビだらけと
なってしまいます。

カビを防ぐ方法は、ふつうの状態
ではないも同然です。水の中につけ
て水もちにしておくとか、きっちり
パックして冷凍しておけばカビがは
えにくくなります。

もちにつくカビは、人体に無害の
ものがほとんどですが、少々のカビ
ならよくふきとるか削りにとって食べ
ましょう。

また、カビと同様ヒビ割れも、も
ちにつきものですが、これは正しい
保存法で防ぎましょう。

なぜ蒸す



もち米はうるち米より水の吸収力が強
く、2時間水にひたしたもち米は、米の
目方の40%の水分を吸います（うるち米
は25%）。しかもα化する時（やわらかく、
ねばる状態になる時）に目方の60%の水分
を必要とします。

この水分が足りないと蒸したときにも
ち米が固くなり、つきにくく、かたまっ
てしまいます。逆に水分が余分になると
水っぽく腰がないもちができるわけです。

うるち米はα化のときに10～25%の水
分を要するだけですから、ご飯は炊くとい
う工程が適し、もち水分をよけいに
要するので蒸すという工程を用いる——
これが日本人の米の食べ方の知恵です。

消化のよいもち

よく「もちを食べると腹にもたれるから、
消化が悪い」という人がいます。しかし、こ
れはまちがいです。

腹にもたれるというのは、食べすぎにも原
因がありますが、もちが胃の中にとどまっ
ている時間が、普通のごはんの2倍もあるから
です。消化率もちの方がごはんよりはるかに
いいのです。これは、もちもともと粒を
砕かれて、吸収されやすい形で胃に入るから
です。

プロ野球の選手などが、試合の前によくも
ちを食べますが、2時間半ぐらいの試合時間
中ずっと腹もちがよく、空腹を感じさせま
せんから、もちは理想的な“長もち食”といえ

●もちの栄養価比較（食品100g当り）

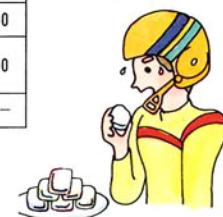
食 品 名	カロリー (Cal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン (mg)			
						A	B ₁	B ₂	C
も ち	249	4.5	0.4	4	0.3	0	0.04	0.02	0
こ は ん	145	2.1	0.2	3	0.2	0	0.02	0.01	0
食 パ ン	270	8.0	1.5	11	1.0	0	0.10	0.03	0
う ど ん	116	2.6	0.3	5	0.3	0	0.04	0.01	0
マカロニ スパゲティ	366	11.5	1.4	15	1.2	0	0.12	0.04	0
あ ら れ	375	9.1	0.4	10	2.0	—	—	—	—

「日本食品標準成分表」より

ます。

切りもち一切れは、だいたいお茶碗一杯分のご
はんと同カロリーですが、圧縮されているうえ口
あたりもいいとあって、つい食べすぎてしまいま
す。この結果が腹にもたれたり、胸やけがしたり
ということになるわけです。

昔の人は、「母乳をよく出すにはもちがいい」と
伝えてきましたが、食べやすくカロリーがあり、
たんぱく質も充分とれるからのことだと考えられ



ます。

これと逆に、「もちを食べるとニキビが出る」と
いう人もいます。これはあくまでもニキビの出る
体質の人が食べすぎた時に起きることで、決して
もちそのもののせいではありません。

カロリーに比し、ビタミン類は乏しいので、い
ろんな品をとりまぜて食べる雑煮は、栄養的にい
ってもよく考えてある“日本人の知恵”だと感心
させられます。

また、大根おろしと一緒に食べると、口あたり
もよく、さっぱりするだけでなく、さらに消化を
助けるという役割をします。



おいしい つきたてもち

もちのおいしさは、つきたてがいちばん。
ホカホカ湯気のあがったやわらかいもちをちぎって、お好みの味を加えてどうぞ。



あんこもち

＜作り方＞

- つきたてのもちを一口大にちぎって、1人分3〜4個を器に入れ、上からたっぷりと甘いあん（つぶあんでもこしあんでもよい）をかける。
- 丸めたもちをあんでくるむようにしてもよい。

おろしもち

＜作り方＞

- おろし大根にしょうゆを加え、つきたてのもちにまぶす。かつお節を加えてもよい。
- なめこを加えたなめこおろしもちもおいしい。

いなかじるこ

＜材料＞

あずき1½カップ(200g弱)
砂糖200〜200g
つきたてもち

＜作り方＞

- ① あずきは洗って約3倍量の水を加え、すぐ火にかける。沸騰してあずきが浮いてきたら約1カップの水を差し、これを2〜3回くりかえす。
- ② 煮えたあずきの½量をつぶす。(残り½量はそのまま)
- ③ あずき全部を鍋に入れて火にかけ、砂糖を2〜3回に分けて加え、弱火で長く煮る。
- ④ ③に同容量のお湯を加えて暖め、とろりとさせる。
- ⑤ もちを食べやすい大きさにちぎって丸め、1人分2〜3個を椀に入れ、④のしるこを注ぐ。

ごまもち

＜作り方＞

- 黒ごまをいってすりつぶし、砂糖としょうゆで味つけたごまあんをつきたてもちにかける。

納豆もち

＜作り方＞

- 納豆に大根おろしとしょうゆを適量にまぜ、もちにかける。刻みねぎをふるとおいしい。

玉ねぎスライスもち

＜作り方＞

- 玉ねぎの薄切りを流水にさらしてしぼり、けずりかつお節を加え、しょうゆを加えてもちにまぶす。

きなこもち

＜作り方＞

- 砂糖と塩を加えたきなこにもちをまぶす。

ピーナッツもち

＜作り方＞

- 皮なしのピーナッツをミキサーで刻み、つきたてのもちにまぶす。
- くるみやアーモンドなどの木の実もどうぞ。

【つきたてもちの扱い方】

つきたてのモチは手にねばついて、そのままでは扱いにくいものです。かといって、あまり打ち粉を打ってはおいしくありません。手でちぎるには、もちのかたまりをボールにくんだ水の中に入れてちぎると、上手にちぎれます。

また、ビニール袋につきたての状態のモチを入れて袋の上から平らにすると、手にくっつかず、簡単にのしもちが作れます。なまこもちもこの要領でどうぞ。

ヒント

☆ つきたてのモチを日立電子ジャーで保温しておくと、12時間ぐらいまではつきたてのやわらかさが保て、おいしくいただけます。

☆ ごまやピーナッツなどをくどくに日立ミキサーを使えば簡単です。



指導・橋本邦彦



いろいろできる 変わりもち

季節の香りと色どりをとり入れたうれしいもちです。食べ方もさまざまに楽しめます。身近な材料をあなたの工夫で生かしてみましょう。



草もち

(給水量400ml)

＜材料＞

もち米1.8ℓ
よもぎ(茎の部分を除いて)200g

＜作り方＞

- ①よもぎは茎の部分を取り除き、洗って、たっぷりの湯でやわらかくゆでる。ゆでたら冷水にとり、ざるにあけて水気をきつくしほり、すり鉢でよくする。
 - ②蒸し上がったもち米に①のよもぎを加え、一緒につく。
- ※菱形に切って菱もちにしたり、あんの中に包んだり、つきたてを丸めてあんやきなこをまぶして食べてもよい。

えびもち

(給水量400ml)

＜材料＞

もち米1.8ℓ
桜えび150g

＜作り方＞

- ①桜えびは包丁で細かく刻んでおく。
- ②もちをついて、最後に①のえびを加えてまぜ合わせる。

芋もち

(給水量400ml)

＜材料＞

もち米1.5ℓ
さつまいも500g

＜作り方＞

- ①さつまいもは蒸して、2cm角に切り、1日位乾燥させる。
 - ②もちをよくついて取り出し、芋を手でまぜ合わせる。
- ※乾燥芋を使う場合は、うすに直接入れてもちとまぜ合わせる。
- ※最初から、もち米と一緒にさつまいもを入れて蒸し、つきあげると、草もちのようにさつまいもが均一にまじり、おいしい。(このときは、給水量を50～100ml増やす)

豆もち

(給水量400ml)

＜材料＞

もち米1.8ℓ 黒豆½カップ
大豆1カップ 塩大さじ1

＜作り方＞

- ①大豆と黒豆は洗って、いっておく。
- ②もちがよくつけてから、豆と塩を加える。

◇紅白もち

紅白もちを作るときには、食紅を使います。小さじ5程度を50ml位の水でといで用います。もち米が蒸し上がってから食紅をといた水を小さじ2～3ふりかけてつきあげます。他にもいろんな色のもちが作れるでしょう。

◇洋風、中華風

乾燥フルーツやナッツ類、カレー粉、肉なども試してみると、また変わった味わいです。そのまま食べるだけでなく、甘いたれ、辛いたれをつけたり、焼いたり、またかきもち風にして食べてもいいでしょう。

◇かきもち

変わりもち、あるいは白のままのもちをなまこ型や四角に型取りし、2日ほど置いて固めにし、薄く包丁で切ります。わらやひもで切ったもちをはさんでよじり、3～4個の長さを1列として、風通しのよい日陰に吊し、1週間ぐらいたったら食べごろ。焼いたり、油で揚げて食べます。保存おやつに最適です。

※気温が高いと、乾燥時にヒビ割れがするので、冬期が適しています。

指導・橋本邦彦



長崎風雑煮

北陸風雑煮

京風雑煮

北海道風雑煮

東京風雑煮

ふるさとを味わう 雑煮

昔は「保蔵^{ほうぞう}」といい、臓腑(内臓)を保養する食べ物とされました。見るからにおいそうで、栄養たっぷり。ちょっと気分を変えての夜食やおもてなしにいかがでしょう。

東京風雑煮

＜材料＞(4人分)

角もち4個	だし汁3カップ
鳥肉ささみ4本	塩小さじ1
かまぼこ4枚	うす口しょうゆ少々
生しいたけ4枚	ゆず少々
みつば少々	

＜作り方＞

- ①ささみは1本を4つにそぎ切りにする。かまぼこは1枚を半分に切る。生しいたけは石付きをとってゆでる。
- ②だし汁を煮立てて味をつけ、ささみを加える。
- ③もちは焼いて湯洗いする。
- ④椀にもちと具を入れ、熱いだし汁を注いでゆずを落とす。

京風雑煮

＜材料＞(4人分)

丸もち4個	せりゆ束
鳥もも肉100g	だし汁3カップ
にんじん4cm	白みそ大さじ4
うずら卵4個	ゆず少々

＜作り方＞

- ①鳥肉はそぎ切りにする。にんじんは梅型に切り、ゆでる。うずら卵はゆでてカラをむく。せりもゆでて4cm長さに切る。
- ②もちは熱湯に入れ、やわらかくする。
- ③だし汁を煮立てて鳥肉を加え、白みそを溶き入れ、もちと具を入れた椀に注ぎ、ゆずを落とす。

北海道風雑煮

＜材料＞(4人分)

もち4個	せりゆ束
大根100g	だし汁4カップ
にんじん50g	塩小さじ1/2
鮭3切	酒大さじ2
いくら50g	しょうゆ少々

＜作り方＞

- ①大根、にんじんは乱切りにしてゆでる。せりもゆでて4cm長さに切る。
- ②だし汁を煮立て、鮭のぶつ切り、大根、にんじんを加え、アクをとって味をつける。
- ③最後にもちとせりを加えて火を止め、椀に入れて上にいくらをのせる。

北陸風雑煮

＜材料＞(4人分)

もち4個	だし汁3カップ
塩ぶり3切	塩適宜
かぶ5個	うす口しょうゆ少々
かまぼこ1/2枚	ゆず少々

＜作り方＞

- ①塩ぶりを適当に切って煮立ただし汁に入れ、十分ぐらい煮てから5mm厚さに切ったかぶを加える。
- ②かぶがやわらかくなったら味を整え、もちとかまぼこを入れて煮立ったら火を止め、椀に注いでゆずを落とす。

長崎風雑煮

＜材料＞(4人分)

もち4個	青菜少々
かき200g	鳥がらスープ3カップ
焼板1/2枚	塩小さじ1
大根100g	しょうゆ少々
にんじん3cm	

＜作り方＞

- ①かきは塩水で洗い、熱湯に入れてゆでる。焼板は5mm厚さに切る。大根、にんじんはたんざく切りにしてゆでる。青菜もゆでて4cmに切る。
- ②鳥がらでとったスープを煮立てて味をつけ、具ともちを入れ煮立つ直前に火を止める。



◆関東・東北地方の雑煮は、角もちを使ったすまし汁仕立てが一般的です。具も野菜が中心で、わりとさっぱりしています。

◆関西方面の雑煮は、丸もちに白みそ仕立てが主流。具もだしもバラエティに富みます。変わったところでは、あんの入った丸もちを使う地方も(香川地方)。