

# 日立もちつき機

## 《取扱説明書》HM-33形



このたびは日立もちつき機をお求めいただき、まことにありがとうございました。

この「取扱説明書」をよくお読みいただき正しくお使いください。なお、お読みになった後は保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

### 目次

安全上特にお守りいただきたいこと	2	あとしまつ	11
ご注意	2	仕様	11
各部の名称とその働き	3	アフターサービスと保証について	12
もちつきの準備	4	お料理メモ	7
ご使用法(もちの作りかた)	4		
みそつきとしてのご使用法	6		

# 安全上特にお守りいただきたいこと

電源はできるだけコンセントを使用し、プラグをさし込むときはスイッチが「切」になっていることを確かめてからにしてください。



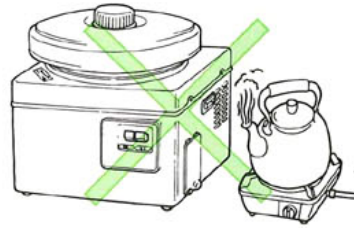
本体を水洗いしないでください。うすやハネを洗うときは本体から取りはずして洗ってください。感電や故障の原因になります。



30分以上連続運転しないでください。モーター故障の原因になります。

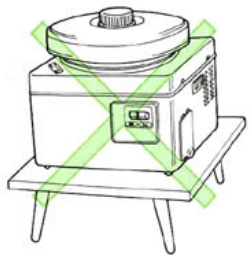
●つき運転を30分連続して行ったら、一担スイッチを「切」にして、30分以上モーターを休ませてください。

本体を火気の近くにおかないでください。プラスチック部品が変形するおそれがあります。



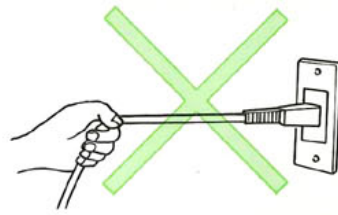
# ご 注 意

本体は平坦な床上でご使用ください。テーブル等の台の上でのご使用はもちの動きで音や振動が大きくなります。



ご使用後は必ずスイッチを「切」にして、プラグをコンセントから抜いておいてください。

●プラグを抜くときはコードを引張らずプラグを持って抜いてください。



もちつきの途中で止めないでください。

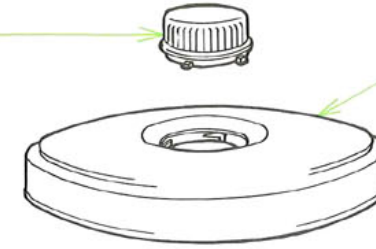
●もちがうすにくっついてモーターが回らなくなったり、さらに時間がたつと、うす、ハネが取れなくなることがあります。

回っているハネには危険ですから、絶対に触れないでください。

# 各部の名称とその働き

## リ ッ ド

●みそを作るときには、はずしてでき具合を見ます。(右に回すとしまり、左に回すとはずれます。)



フタ

## ハ ネ

●回転して、もちつきをします。



## う す

●内面はもちがつきにくいようフッ素樹脂加工がしてあります。

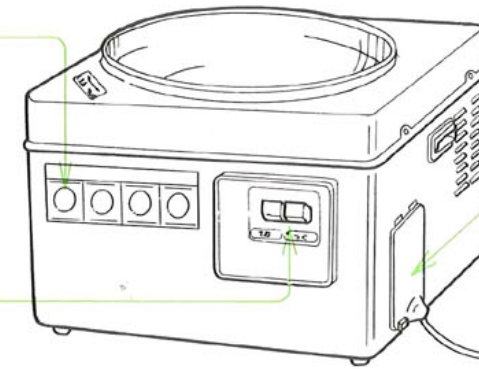


## 取 扱 い シ ール

●取扱方法が示してあります。

## ス イ ッ チ

切 つく



コードボックス

交流100V

プラグ

コード

## 付 属 品



ハネ (みそ用)

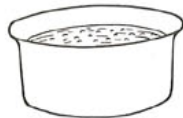
回転してみそを作ります。



# もちつき準備

■普通米のまじっていない新もち米を使用するのが、良いもちをつくコツです。

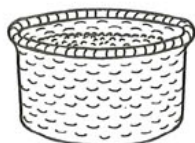
**1** もち米を計量し、洗米後6時間以上水に浸しておきます。



6時間以上浸す

- 浸す時間が短いと蒸し上らず、もちができません。
- 浸す時間が長すぎると（24時間以上）、やわらかいもちになります。

**2** 浸したもち米をザルに入れ、蒸す前に30分程度水切りをします。

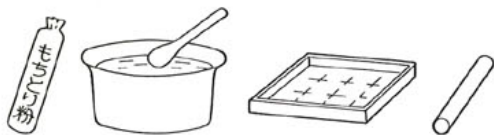


30分程度水切り

- 水切りが悪いと蒸せなかったり、やわらかいもちになります。

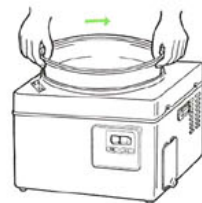
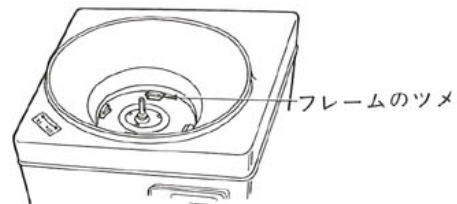
**3** 水切りしたもち米をせいろ（または蒸し器）に入れて蒸します。

**4** もち取り粉、シャモジ、容器、水などを前もって準備してください。



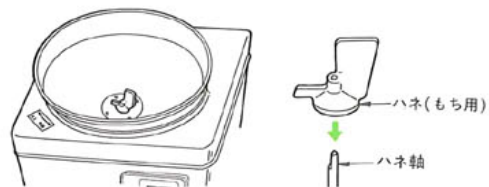
# ご使用法（もちの作りかた）

**1** うすを軽く押しつけながらフレームのツメに正しくはめ込み矢印「しめる」の方向へ回して確実にしめ付けてください。



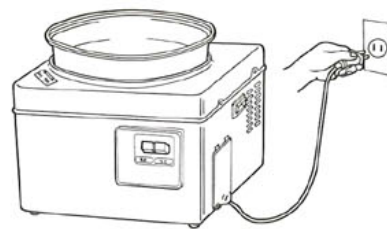
- うすのしめ付けがゆるいと振動が大きくなる場合があります。

**2** ハネ（もち用）をハネ軸に確実にさし込んでください。



- ハネやハネ軸にもちがついているとさし込めません。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。
- ハネはもち用（金属製）とみそ用（プラスチック製）の2種がありますので、間違えないようにしてください。

**3** プラグをコンセントにさし込みます。



**4** 蒸し上がったもち米をすぐにシャモジなどでうすの中に入れてください。

時間をおいてさめたもち米を入れますとうまくつきません。

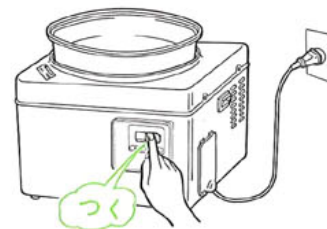


**5** もち米をシャモジで中央にかき寄せるようにして押えてください。



- 押えかたがたりないとスイッチを入れても、もち米が動かないことがあります。

**6** スイッチを入れます。約12～13分でつき上がります。



- フタは、はずしておいてください。フタをしたままつくるとやわらかいもちになります。
- あまり長くつきすぎると、もちがやわらかくなり取り出しにくくなります。
- 0℃以下の場所でお使いの時は、フタをしてつけてください。ただし、リッドははずしておいてください。

**7** もちを取り出してください。つき上がりましたら、スイッチを「切」にして素早く、うすを矢印の「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、注意しながら乾いたフキン等を使用してはってください。

**8** 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、注意しながらシャモジや乾いたフキン等を使用して取り出してください。

**9** もちをのしてください。のし板に移したもちにもち取り粉をふりかけてのすか、または、手を水にぬらしてのし、のし板全体に伸ばします。

- もちは熱いのでご注意ください。
- のさずに小さくちぎって丸めれば丸もちもできます。
- のしたもちは12～24時間程度おきます。

**10** もちを切ってください。かたくなったもちをのし板から取り出して、好みの大きさに切ってください。切りもちのでき上がりです。

- 切り口にも、もち取り粉をつけておきますと、はりついたりしませんので、保存し易くなります。

## ご注意

つき上がったもちがかっ色になることがあります。これはもち米の糖分、アミノ酸が水と温度により化学変化をおこしたもので、もちつき機により変色したものではありません。



# みそつきとしてのご使用法

■本機は、みそつきができます。豆をつぶすのにご活用ください。

## ●材料

下記の分量が適量です。1回の分量はこれ以下でお作りください。(でき上り約7.5kg)

大豆(乾燥)	1.5kg
(3倍容量の水に一晩浸しておきます)	
米こうじ	2.7kg
塩	0.9kg
煮汁	250~350ml

- 大豆はあらかじめ親指と薬指でつまんでつぶれるくらいじゅうぶんやわらかく煮ておきます。(約6時間)

1 うすを正しく取り付けてください。

2 ハネ(みそ用)をハネ軸に確実にさし込んでください。



3 じゅうぶんやわらかく煮た大豆を水切りし、熱いうちにうすに入れ、フタをしてスイッチを入れてください。

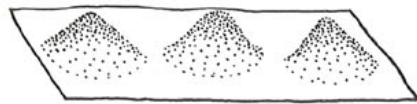
- 煮汁は残しておきます。
- 豆は2~4分でつぶれます。

4 リッドをはずして時々豆のつぶれ具合を見てください。よくつぶれたらスイッチを「切」にします。

- うすのまわりにくっついてつぶれない豆は一度スイッチを「切」にしてからへら等で中央にかき寄せ、もう一度スイッチを入れてよくつぶします。
- 豆のつぶれ具合は、リッドをはずして見ると便利です。

5 つぶれた大豆を取り出し、3等分してさましておきます。

6 塩、こうじをほぐし、よく混ぜ合わせて3等分しておきます。



7 うすの中へつぶした大豆の $\frac{1}{3}$ と⑥で準備した塩、こうじの $\frac{1}{3}$ を入れ、フタをしてスイッチを入れてください。

(1回約5分)  
途中材料が混ざりにくくなったら、残しておいた煮汁を少しずつ加え(90~110ml)かたさを加減してください。

- 煮汁は市販みそより少しかためになる位まで加え、よく混ぜます。
- このように残りも $\frac{1}{3}$ ずつ混ぜてください。
- 混ぜたものは完全にさめます。さまさないで仕込むと、でき上りのみそがすっぱくなります。
- ご使用後は塩分がうすに残らないようよく洗ってください。

8 容器にすきまなくつめ、表面にぴったりとふたをし、重し(約1kg)のをせます。

- ゴミが入らないようにしておきます。
- 直射日光をさけて保存してください。
- 5ヶ月頃からおいしく食べられます。

# お料理メモ

[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。

## 【つきたてもちの扱い方】

つきたてもちは手にねばついて、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もち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。

## 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。



### 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。



### 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。



### 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、つきたてもちにもぶす。
- くるみやアーモンドなどの木の実もどうぞ。



### おろしもち

<作り方>

- おろし大根にしょうゆを加え、つきたてもちにもぶす。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>(4人分)  
あずき $1\frac{1}{4}$ カップ  
砂糖200~250g  
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 $\frac{1}{2}$ 量をつぶす。(残り $\frac{1}{2}$ 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。
- ④③に同容量のお湯を加えて暖ため、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。





## 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よう。

### ●草もち



材料 もち米5.4ℓ  
よもぎ(茎の部分を除いて)500g

<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ぼり、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、あんを中に包んだり、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。

### ●豆もち



材料 もち米5.4ℓ 黒豆1½カップ、  
大豆3カップ 塩大さじ3

<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。

### ●芋もち

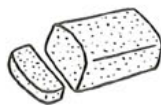


材料 もち米5.4ℓ  
さつまいも1500g

<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。

### ●えびもち



材料 もち米5.4ℓ  
桜えび300g

<作り方>

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

### ◇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½程度を50ml位の水でといて用います。もち米が蒸し上がったらすぐにうすの中に入れ、食紅をといいた水を小さじ5~6ふりかけてつきあげます。他にもいろいろ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よいでしょう。

### ◇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。

## ふるさとを味わう雑煮

昔は「保蔵<sup>ほうぞう</sup>」といい、臓腑(内蔵)を保養する食べ物とされました。見るからにおいしそうで、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。

### 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1½  
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。

### 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もちも焼いて湯洗いする。
- 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もちも熱湯に入れ、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。

### 北陸風雑煮

<材料>(4人分)

もち4個 { だし汁3カップ  
塩ふり3切 { 塩適宜  
かぶ5個 { うす口しょうゆ少々  
かまぼこ½枚 ゆず少々



<作り方>

- ①塩ふりを適当に切って煮立っただし汁に入れ、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½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。

## わが家で作る自慢のみそ

みそ用ハネを使って手作りみそをぜひお楽しみください。自然の味がどなたにも喜ばれます。

### 柚子みそ

みそ100g、みりん大さじ5、砂糖大さじ3を鍋に合わせ、火にかけて練りあげる。冷ましたら、おろし柚子をまぜ合わせる。

### 辛子みそ

みそ80g、みりん大さじ5、砂糖大さじ3、酢大さじ2を合わせて火にかけ、あまり固くならないように練りあげ、さめてから練り辛子大さじ2をまぜ合わせる。

### かつ節みそ

けずったかつお節20gを鍋でこがさないようにしてから炒りしておく。別の鍋にみそ80g、みりん大さじ4、砂糖大さじ2を合わせて火にかけ、練りあげたところで炒ったかつお節をまぜ合わせる。

### ねぎみそ

みそ100gに、刻んだねぎ（ $\frac{1}{2}$ 本分）とごま油、七味唐辛子各少々を加えてまぜ合わせる。

### 魚みそ

白身魚200gを熱湯でゆで、骨と皮を取除いてほぐしておく。みそ100g、みりん大さじ6、砂糖大さじ6と共に鍋で練りあげる。

### 鉄火みそ

大豆 $\frac{1}{2}$ カップは汚れを布巾でふいて油でいり、香ばしくなったら小さく切ったごぼう $\frac{1}{2}$ 本を加え、ごぼうに火が通ったら、みそ100g、みりん大さじ6、砂糖大さじ5を加えて練りあげる。

### —その他の練りみそ—

#### ごまみそ

みそ100g、みりん大さじ6、砂糖大さじ4を鍋に合わせ火にかけて練りあげ、香ばしくいって軽くすりつぶした白ごま大さじ4を加える。

#### しょうがみそ

しょうが2かけをせん切りにして油でいため、みそ100g、みりん大さじ4、砂糖大さじ2を加えて練りあげる。  
※ゆでたセロリの葉をみじんに切って、同様に作れる。

### ●豆みその成分(100g当り)

カロリー	水分	たんぱく質	脂質	糖質	せんい	灰分	カルシウム	ナトリウム	リン	鉄
180Cal	47.5g	16.8g	6.9g	13.6g	2.2g	13.0g	140mg	3,800mg	240mg	6.5mg
ビタミ										
A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ニコチン酸	C						
0	0.04mg	0.12mg	1.2mg	0						

## あとしまつ

- 1** ハネ・うすをはずして水につけ、フキン、スポンジタワシなどで洗ってください。



- 金属タワシやミガキ粉などの硬いもので絶対に洗わないでください。フッ素樹脂加工面を傷つけます。
- 漂白剤につけないでください。フッ素樹脂がはがれます。

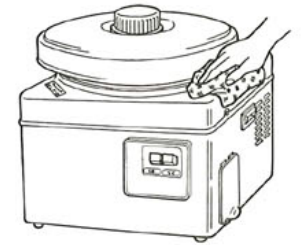
- 2** ハネ軸などに付いたもちやもち汁はぬれたフキンで良く拭き取ってください。

- ハネ軸は手で回さないでください。



- お手入れが不十分ですとカビが発生します。ご使用後は良くお手入れください。

- 3** 本体の汚れはやわらかい布を水に浸して良くしぼってから拭いてください。



- お手入れは水、または台所用中性洗剤を使用し、それ以外の洗剤や薬品およびクリーナーで拭かないでください。変色や傷つき、はがれの原因になります。

- 4** お手入れ後うす、ハネを所定の位置に確実に取り付けて保管してください。

## 仕様

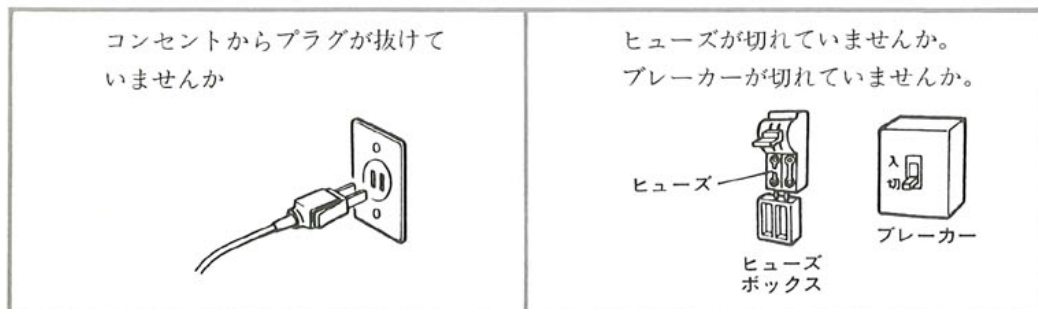
電源	100V 50/60Hz	容量	2.7~5.4ℓ(1.5~3升)
電動機消費電力	280/310W	外形寸法	432mm×415mm×377mm (幅)(奥行)(高さ)
電動機の定格時間	30分	重量	10.5kg



# アフターサービスと保証について

不具合を生じた場合は、修理を依頼される前に次の点検をしてください。

## ● 全然運転しないとき



## ● もちがうまくつけないとき

<ul style="list-style-type: none"><li>● もち米の粒が残ってつけないとき</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ もち米は6時間以上水に浸しましたか。また水切りを良くしましたか。</li><li>○ もち米は完全に蒸せていますか。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● うすの底からもちがもれるとき</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 手水を打ったり、フタをして長時間(20分以上)ついていませんか。もちをやわらかくしすぎると、少量もれることがあります。</li><li>○ ハネはハネ軸の段部まで確実にさし込まれていますか。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● スイッチを入れてももち米が動きださないとき</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ もち米を良く押えつきましたか。</li></ul>

以上のことをお調べのうえ、それでも不具合な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

● アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「日立家電ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

## 転居される場合

ご転居により、お買い求めの販売店のアフターサービスが受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

## 部品の保有期間について

当社はこのもちつき機の補修用性能部品を製造打切後最低6年間保有しています。

## 保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。
- 保証期間は、お買い上げの日から1年間です。なお保証期間中でも有料になることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

日立家電販売株式会社

日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12  
電話 (03)502-2111