

## 葛尾村産「凍みもち」

阿武隈高地にある葛尾村では、天明・天保の頃からつくられてきた伝統の保存食である凍みもちづくりが盛んです。

葛尾村の(有)ふるさとのおふくろフーズ<sup>(注1)</sup>では、葛尾村産のお米とごんぼっぱ(ゴボウの葉)を原料に凍みもちをつくっています。凍みもちづくりの最盛期は1月から2月で、丁寧につくられたお餅を切り紐で結んで水につけ、厳寒の冬の夜、戸外で凍らせます。翌朝、太陽が昇らないうちに屋内に取り込み、寒風にさらすこと3か月、昔ながらの風味の凍みもちが完成します。

こうしてつくられたお餅は、数年は保存が可能です。食べるときは、たっぷりの冷水で一晩もどし、水気をふき取って軽くあぶると、香ばしくておいしい焼餅の出来上がりです(普通のお餅よりもずっと早く焼きあがります)。ちょっと変わった食べ方としては、溶けるチーズをかけて焼いたピザ風にしたり、細かく切ってねぎやエビと一緒にかき揚げにしてもおいしく召し上がれます。

凍みもちは、電話による注文のほか、浪江町内の農産物直売所でも購入できますので、是非お買い求めになり、葛尾村産「凍みもち」をご賞味ください。



(注釈1) 連絡先：(有)ふるさとのおふくろフーズ  
TEL 0240 (29) 2259  
FAX 0240 (29) 2154