

# べろべろ餅



## 地元から愛されているべろべろ餅

べろべろ餅は、山形県と新潟県の県境に位置する鶴岡市温海地域の関川地区に伝わる郷土食である。平成4年、米の消費拡大を目的に、もともと地域で作られていた餅を「べろべろ餅」として商品化し、関川もち加工組合が生産を行っている。

原料はうるち米と塩のみで、関川地区では商品化される前から地域の祭りで出したり、各家庭では子供たちのおやつとして作られたりと、身近に食べられてきた。商品化された後は、地元を離れた子や孫へ親が仕送りする際に一緒に入れ、地元の味として届けられている。東京のイベントに出店した際には、温海出身者が地元の味を求めて買いに来るなど、地元を離れても食べたくなる素朴な味である。

## 生産者 五十嵐 喜代さんの想い

五十嵐さんは、べろべろ餅を30年以上作り続けてきた。べろべろ餅が売り切れると、多くの方に食べられていることを実感でき嬉しい、と話す。買ってくれる方に喜んでほしいという思いが、べろべろ餅づくりを続ける五十嵐さんのモチベーションとなっている。

べろべろ餅づくりには、スピード感と体力が求められる。原料のうるち米は、もち米よりもくつきにくいのが、手早い作業でこなさなければならぬ。炊いた米を機械まで持ち上げるにも体力が必要である。五十嵐さんは「跡を継いでくれる若い人がいるといいんだけどね」と後継者を望みつつ、喜んでくれる方のために、元気に明るくべろべろ餅を作っている。



関川もち加工組合  
五十嵐喜代さん

# べろべろ餅の作り方

## 1 米を蒸かす



米の状態を見極めながら蒸かし時間を調整する。

## 2 機械へ投入



米を冷ましてから機械に投入する。1度に4kgを作る。

## 3 餅をつく



餅をつく機械は味噌摺り機を代用。数回繰り返して餅状に。

## 4 千切り作業



機械から出てきた餅を千切る。

## 5 乾燥



乾燥後3等分にカットし、包装する。

## 6 出来上がり



1袋6本ずつ入れて完成。

## おすすめの食べ方



焼きべろべろ餅

雑煮、グラタン、あんこ餅などどんな食べ方でも美味しいが、生産者のおすすめはシンプルに焼くこと。

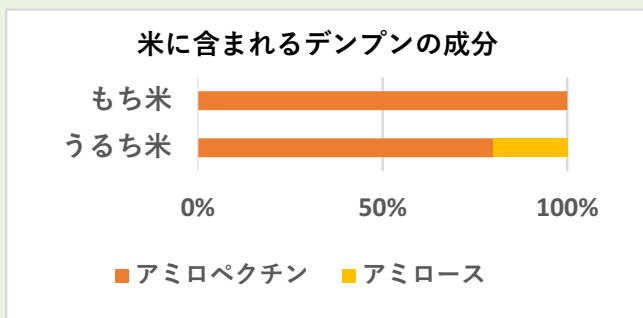
## 「べろべろ餅」名前の由来

商品化の際に、機械から餅がべろべろと出てくる様子から「べろべろ餅」と名付けられた。

商品化する以前は各家庭で「うるごめ餅・やま餅」と呼ばれていた。

## うるち米ともち米の違い

米のデンプンにはアミロースとアミロペクチンがある。アミロペクチンは粘りが強く、もち米のデンプンはアミロペクチンが100%である。米の加工食品はデンプン構成比の違いにより、用途が分かれる。



## ～米を使った加工品～

