



生地が焼けたら、破れないように端から慎重にはがす



焼けた生地を別の場所に広げて置いて、次の生地を焼く



指で全体をしっかり押さえ、空気を抜きながら巻くようなイメージで巻く



さらして巻いた後、巻きすで巻く

色や模様付けに、生地いろいろな材料を加えてみよう!

コーヒー、抹茶、野菜ペースト(紫芋、かぼちゃ、にんじん、ほうれんそうなど)、ごま(粒・すり)、黒糖、よもぎ、ゆかり(赤じそのふりかけ)など

### ★麦巻きが買える店

じゅんさいの館/三種町森岳字東二ツ森97

TEL.0185-72-4355

(営業時間) 9:00~17:00(4~10月は~18:00)



「かっぱの里」の他にもグループや個人が麦巻きを販売。達人たちの味をご賞味あれ。

「麦巻きは安く手に入る材料で気軽に作れるし、見た目がきれいで腹持ちもいい。昔の人の食の知恵」と話すのは、三種町森岳の農産物加工グループ「かっぱの里」の金子ひさ子さんと関キヨさん。麦巻きを作って森岳地区の農産物直売所「じゅんさいの館」で販売して10年以上になる。「麦巻きは加える材料によっていろいろな模様や色が出るから面白い。自分の好きなようにまずは一度作ってみて」と初心者でも作りやすい、かっぱの里流のレシピを特別に教えてくれた。「上手に作るコツは『慣れ』。麦巻き作りを通して地域の食文化に目を向けてもらえたらうれしいです」と話す。

### 作ってみると面白い

### からっの里流レシピ 2色くるくるごま入りバージョン



- ◎材料 (大1本分[約10切れ分])  
小麦粉…250g、ホットケーキの素…50g、砂糖…200g、水…1カップ、卵…3個、牛乳…300cc、塩…少々
- ★野菜のペーストなど (写真は紫芋ペーストを使用)
- サラダ油…適宜
- 道具  
ふた付きホットプレート(低温に温めておく)、ボウル、ざる、容器、軍手、さらし、巻きす、ひも
- ※ホットプレートがなければ、卵焼き器でも代用可

### ◎作り方

- 1 材料を混ぜ合わせ、ざるでこし、3つの容器に分ける。
- 2 3つのうち、2つの容器にそれぞれに野菜ペースト、ごまを入れて混ぜ合わせる(3種類の生地完成)。
- 3 ホットプレートに薄く油を敷いて生地(1種類)を流し入れる。ホットプレートを動かして生地を全面に薄く延ばす。
- 4 ふたをして生地の表面が乾くまで低温で焼く。
- 5 端から慎重に生地をはがして、一旦別の場所に置く。
- 6 残り2種類の生地をそれぞれ焼く。
- 7 焼いた生地をホットプレートの上に野菜、プレーン、ごまの順で広げて重ねる。
- 8 軍手をはめ、指で全体を押さえながら、手前からくるくと巻いていく。  
**Point** 巻き始めは、隙間ができないように生地の手前を約1cm幅に折り、それを芯にしてスタートを。
- 9 ロール状になった生地をホットプレートから下ろしてさらして巻き、さらしの端をひもで縛る。それを巻きすで巻いて、ひもで縛る。
- 10 冷めてから、幅約1.5cmに切る。

※昔ながらのプレーン(色や模様なし)を作る場合は材料の「★」なしで。生地を3回に分けて焼いた後、3枚を重ねて巻いてください。  
※麦巻きの材料や分量、作り方は、地域や作り手によって異なります。

固定して冷ましてから切ると生地が安定しますよ。麦巻きは子どもの頃から食べてます!

三種町森岳の農産物加工グループ「かっぱの里」金子ひさ子さん(右)と関キヨさん(左)



茶誠堂の昔ながらの麦巻き「プレーン・黒糖入り」※



# 麦巻き

ほんのり甘く、もっちり

生地をくるくると巻いたその見た目は、バウムクーヘンのような、クレープのような…。口に運ぶと食感はしっとりもちもちしていて、ほんのり優しい甘みが広がる。

能代山本、男鹿南秋、潟上などの地域に伝わる「麦巻き」は、家庭で作られてきた素朴なおやつ。その名のとおり主な材料は小麦粉で、卵や砂糖などを加えた生地を薄く延ばして焼いたもの。手で巻いて仕上げる。

### ◆作り手の個性出る

「おばあさんが作ってくれた懐かしい味。昔は家で食べるほかに、農作業の合間や地域の行事、お祭り、お茶っこの席など、人が集まる場に女性たちが作って持ち寄るお茶請けの定番でした」と話すのは、能代市で和菓子を製造販売する「茶誠堂」の梶原啓子さん。同店では「今は作る家庭が減って消えつつある食文化。地域に受け継がれる昔ながらの味を守りたい」と、小麦粉、卵、砂糖、水のみを素朴な麦巻きを作り続けている。

生地に黒糖や野菜のペーストなどを混ぜて色や模様、味に変化を出せることも麦巻きの魅力。淡い卵色のプレーンタイプのほか、色や模様はさまざま、表面の焼き色、生地の厚み、巻き方にも作り手の個性が出る。

こうした仕上がりの違いは手作りならではの、後世に残したい秋田の多彩な食文化である。

※季節限定により、販売は2月末まで。 お問い合わせ／茶誠堂 TEL.0185-58-5021