

杵と臼で本格的な手つき餅の専門店、月光

ただ目の前のお餅に集中して、あたたかい内に美味しく食べて頂く。それが月光のこだわりです。朝、まだ空が暗い内から仕込み始めて、昼までに仕込める量は**わずか約4升**。それだけ1つ1つに手間・時間・想いを込めて丁寧に仕込んでおります。きめ細かでコシがあり、なめらかなのと越しが良いお餅。米本来の甘さと、うま味がぎゅっと詰まったお餅が食べられる唯一のお店。それが月光です。

◇◆ 月光流、美味しいお餅の3カ条 ◆◇

1. 素材

当店のもち米は青森県の「あかりもち」を使用しております。

冬は積雪により養分を蓄え、夏の生育期には昼と夜の寒暖差がある青森の水田で育てられる「あかりもち」は、甘味・うま味が高く美味しいもち米です。

2. 蒸かし加減

素材となるもち米の良さを最大限に引き出すためには、蒸かし加減が重要となります。

蒸かし具合の調整は、長年の経験によって培われた熟練の技です。

3. つき方

手つきの作業は時間と手間、体力を要します。

そのため現在ほとんどのお店で作られるお餅は、機械づきです。

しかし当店ではもち米2升あたり400回を超えるつきを行っております。他の店が機械づきを選ぶ中、それでも手つきにこだわる理由は、機械づきでは出来ない返し手の作業により、滑らかできめの細かいお餅に仕上げるため。この特有の食感は、機械の杵つきでは表現できないと自負しております。

◇◆ 素餅ができるまで ◆◇

【前日の夜の仕込み作業】

「もち米の選定」→機械で弾けなかったもち米を、ハンドピックで最終選定します。

「もち米の研ぎ」→もち米の粒を壊さない様、そしてうま味が出る様研ぎます。

「もち米の浸水」→浸水温度・時間を厳格に管理し、ろ過した水を使用し浸水します。

【当日の早朝の仕込み作業】

「もち米の蒸かし」→季節に合わせて火加減・蒸かし時間を調整し、じっくり丁寧に蒸かします。

「もち米の再選定」→蒸かし上がったもち米から、うま味・甘味があるものだけを厳選し使用します。

「もち米の搗き」→搗きは全て手つき。手返しにてムラのないお餅に仕上げます。

「餅切り」→搗き上げた餅に餅取り粉をまぶしながら、手作業で1個づつお餅を切り、丸く成形し完成。