

性学もちとは？

香取・海匠地域に伝わる性学もちの由来

「性学もち」は、幕末の農村指導者大原幽学が農家生活の改善において食生活の面から考案したものです。幽学の指導したもちは、性学もち(つきめき餅)といって、今でも香取・海匠地域の農家では、行事のある度毎によく搗く餅です。糯米ではなくうるちまい粳米を使用します。搗くのに普通の餅より少し時間がかかりますが、餅質は実に柔かで、一日位たっても、固まることなくおいしく食べられます。



参考文献：昭和32年11月20日大原幽学百年祭奉賛会発行、越川春樹著「大原幽学研究」

大原幽学の多岐にわたる農業改革

大原幽学は、二宮尊徳と並ぶ幕末の農村指導者であり、千葉県を代表する偉人の一人で、「先祖株組合」と呼ばれる世界初の農業協同組合をつくった人物として知られています。近畿、信州、房総の各地を巡り、道徳と経済の調和を基本とした性学を説き、長部村(現旭市長部)を本拠に農村改革の指導にあたりました。先祖株組合の結成、土地の交換分合、耕地整理、住居の分散移転、農業経営の改善のほか、荒廃した農民教化のため、独自の思想・方針に基づいた農家生活の改善や教育などを実践し、長部村は当時の領主から表彰を受けるほどの復興を遂げました。



大原幽学(おおはら ゆうがく)
1797年~1858年



幽学が門人の協力を経て耕地整理を行った水田(国指定史跡)

写真提供：大原幽学記念館

Recipe 美味しく食べよう！

みたらしあん



【材料：4人分】

性学もち 8切れ
〈あん〉 醤油 大さじ4
砂糖 大さじ2~3
水 100ml
本くず粉 大さじ1
※片栗粉で代用しても可

【作り方】

①性学もちを1~1.5cm厚さに切り、オーブントースターなどで焼く。②あんの材料を鍋に入れ、かき混ぜながらとろみがつくまで煮る。餅にあんを絡める。

ヨーグルトデザート



【材料：4人分】

性学もち 白・草餅 一口大各8個
〈フルーツ〉好みのもの適宜
リンゴ・バナナ・キウイなど
プレーンヨーグルト(加糖タイプ) 120g

【作り方】

①性学もちを一口大に丸くする。②果物は食べやすい大きさに切る。③器に、性学もちと果物を盛り、上からヨーグルトをかける。好みであんを加えてもよい。

野菜炒め添え



【材料：4人分】

性学もち 12切れ(好みの量)
豚肉 120g なす 2個
にんじん 80g しめじ 1パック
あじさいねぎ 1本 豆苗 40g
醤油 大さじ2 酒 大さじ1
油 大さじ2

【作り方】

①性学もちを1cm厚さに切り、オーブントースターなどで焼く。②肉は一口大、なすは1cmの輪切り、にんじんは4cmの短冊切り、しめじは石づきを除き小ふさに分け、ねぎは斜めせん切りにする。豆苗は根を除き4cm長さに切っておく。③フライパンに油を入れて熱し、肉と野菜を炒め、醤油と酒で味をつけ最後に豆苗を入れて火から下ろす。④性学もちを器に盛り、炒めた野菜を盛り合わせる。

基本の食べ方は、あん餅、からみ餅、お雑煮
アレンジ次第でいろいろ楽しめます

あんこ・きな粉添え



【材料：4人分】

性学もち 白・草餅 一口大各3個
小豆あん 120g
きな粉(砂糖入り) 40g

【作り方】

①性学もちは一口大に丸めておく。②器に性学もちを盛り、あんこときな粉を添える。

ひとくちピザ



【材料4人分】

性学もち 12切れ
ピザソース 80g トマト 1個
ピーマン 1個 ピザ用チーズ 150g

【作り方】

①性学もちを1cm厚さに切り、トマトは皮を除き1cm角に、ピーマンは輪切りにする。②性学もちにピザソースを塗り、トマト・ピーマン・ピザ用チーズをのせてオープンで焼く。

よせ鍋 (性学もち入り)



【材料：4人分】

性学もち 8切れ(好みの量)
豚肉 200g ちんげんさい 2株
ほうれんそう 1/4把 しめじ 1/2パック
えのき茸 1パック にんじん 50g
長ねぎ 1本 だし汁 800ml(適宜)
醤油 大さじ3

【作り方】

①性学もちは1~1.5cm厚さに切る。②豚肉は食べやすい大きさに切り、ちんげんさい・ほうれん草は4~5cm長さに切り、にんじんは輪切り、しめじとえのきは石づきを除きほぐし、長ねぎは斜め切りにする。③土鍋にだしを入れ、食材を盛り合わせて煮る。キムチ鍋・豆乳鍋にも合います。

●2~3日おいて固くなった「性学もち」は湯温で少しゆがくとやわらかくなりおいしく食べられます