

# べこもちの基礎知識と由来

「べこもち」とは青森県下北地方で古くから食べられている伝統菓子です。もともとは端午の節句に食べられる祝いの料理としてふるまわれたり、仏事の際に作られていましたが、現在ではおやつとしても食べられています。

別名くじらもちとも呼ばれるべこもちは、北海道でも食べられており、それぞれ北海道には2色で作る、下北地方にはたくさん色で作るといった特徴があります。現在では、伝統柄の他にもキャラクターなどのかわいらしい柄も作られ、販売されています。

伝統を継承しつつ、日々進化しているべこもちですが、作り手が少なくなっているのが現状です。べこもちを実際に作り、下北の伝統を味わってほしいという思いで、このパンフレットができあがりました。

切るたびに美しい模様が出てくる楽しさを、ぜひ味わってください。

## 事業者の紹介

### (株)御菓子司甘美堂

むつ店 〒035-0032 むつ市上川町5-50  
TEL 0175-23-7822

大畑店 〒039-4401 むつ市大畑町大畑村21-18  
TEL 0175-34-3151



今回ご協力いただいた  
御菓子司甘美堂  
代表取締役社長 二本柳光毅さん

## お肉川合わせ

むつ市経済部シティプロモーション推進課

〒035-8686 青森県むつ市中央一丁目8番1号 TEL 0175-22-1111

べこもちクイズの答え A: Q1.②小菊 Q2.もちの形が牛の背中に似ているから  
米粉を使うことから「米粉→べいこ→べこ」となった  
(諸説あり)



# みんなで作ろう!

# 下北の味 べこもち

≡ BEKOMOCHI ≡



# みんなで作ろう! 下北の味 ベコもち

≡ BEKOMOCHI ≡



ベコもち「たげね」の  
作り方

動画もあるから見てみてね!



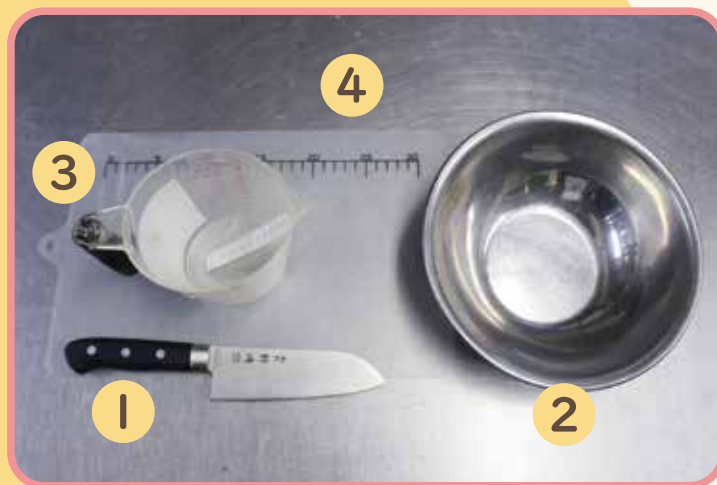
ベコもち  
HP



## しょうかい 道具紹介

- ①：包丁
- ②：ボウル
- ③：計量カップ
- ④：まな板

※目盛りがついている  
ものだと長さが分か  
りやすく便利



## きじ 生地説明

- ◎もち粉と米粉を合わせたものに、砂糖、塩を入れ、熱湯を400ml入れてこねる。
- ◎その後、生地の硬さを調節しながら少しずつお湯を足していく。
- ◎ほどよい硬さになったら着色の分の生地を取り分け、中心にくぼみを作り、食紅を入れ、着色する。  
(着色した生地と白色の生地を、3：7になるように分ける。)



## しょうかい 材料紹介

- ①：もち粉 …… 500g
- ②：米粉 …… 500g
- ③：砂糖 …… 400g
- ④：塩 …… ひとつまみ
- ⑤：熱湯 …… 450ml ※その日の湿度によって調節
- ⑥：食紅 …… スプーン2杯 (好きな色)

※粉タイプの食紅は色が濃いので一度お湯に溶かす。



## むかた 蒸し方

### 蒸し器がある場合

- べこもちの蒸し方
- ◎作りたては15分ほど蒸す。
  - ◎冷凍したものは20分ほど蒸す。

### 蒸し器がない場合

- ◎お湯で直接ゆでる
- ◎フライパンに皿を置き、皿の高さまで水を張る。その上に平らな皿を置き、クッキングペーパーを敷いて弱火で15分ほど蒸す。

### ※べこもちの消費期限

作りたての消費期限は当日。当日消費できないべこもちについては、カットしてラップで包み冷凍すると半年ほど日持ちする。





## 注意

生地が乾くとパーツがくっつかなくなったり割れたりしてしまうので、使わない生地は、ぬれ布巾をかけて乾燥させないようにしよう!

## 模様の土台を作る

1 着色した生地を転がし20cmに伸ばす。

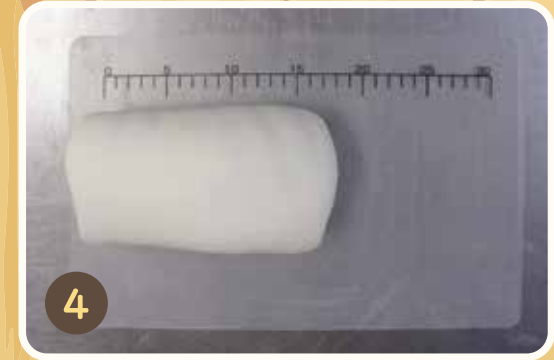


2 ②を5等分(1個4cm)にして丸める。

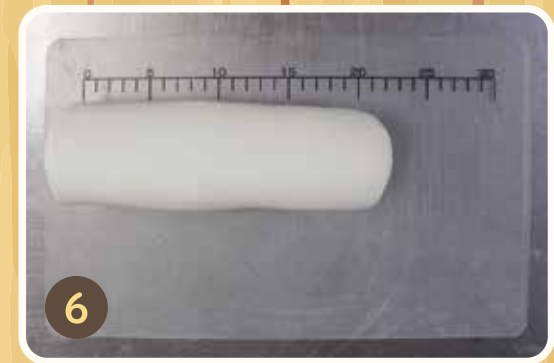
3 白い生地を1/3にカットする。(白い生地を15cmに伸ばし、10cmと5cmに分ける)



4 ④で分けた10cmの生地を20cmに伸ばし、5等分(1個4cm)して丸める。



5cmに分けた生地は後で使うのでとっておく。



## ベニもち レシピ

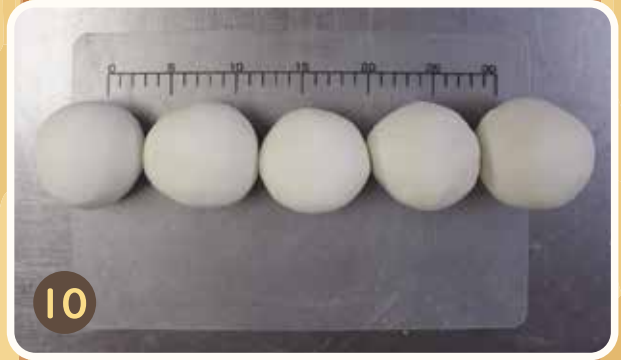
たばねの作り方

## 模様を作る

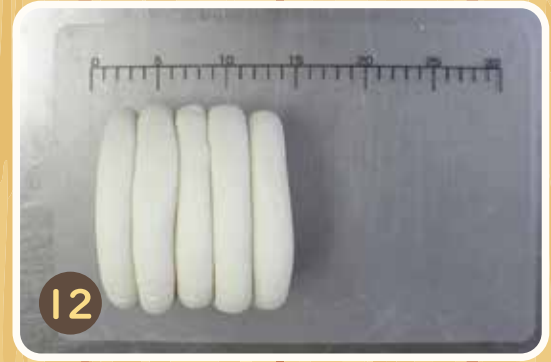
5 丸めた5つの玉を直径10cmになるように手のひらでつぶす。



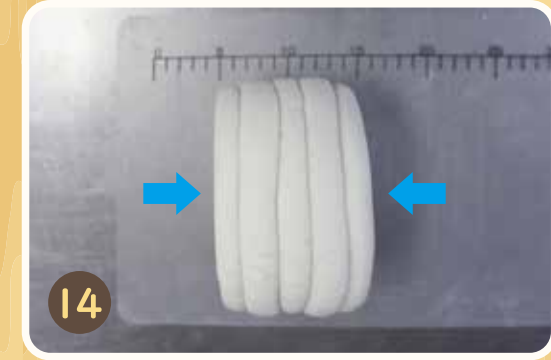
6 色のついた生地を白い生地で包む。白いもちの中心にくぼみを作ると、包みやすい。



7 全て包み終わったら、直径10cm・厚さ2cmになるように手のひらでつぶし、接着面にお湯をつけながら重ねる。



8 厚さが10cmほどになるように上からプレスする。形が安定するように転がしながらやるとよい。



## ベニもち レシピ

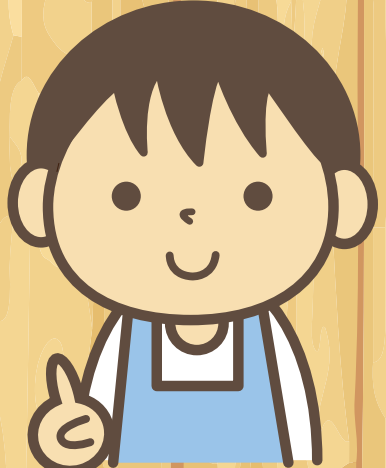
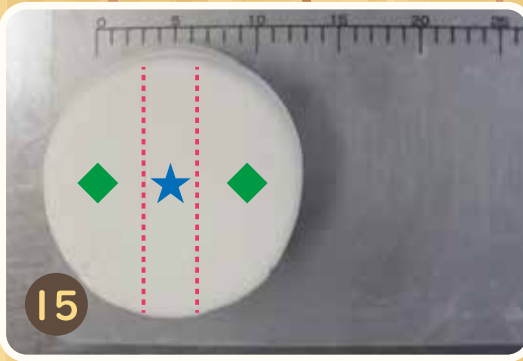
たばねの作り方



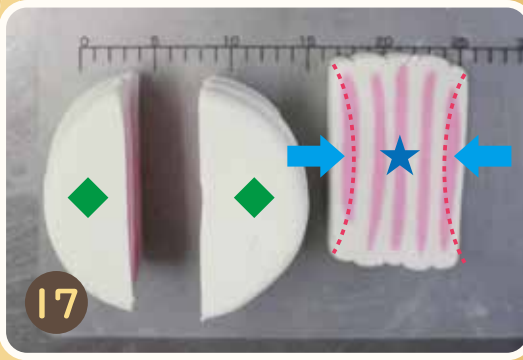
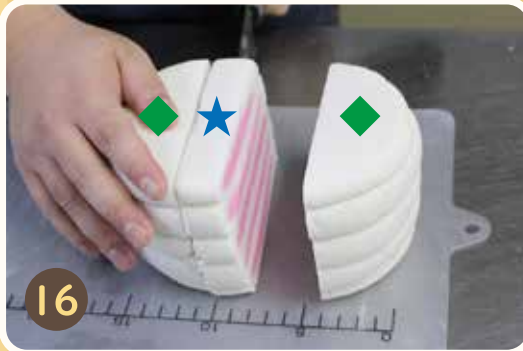
## 組み立てる

9

15・16  
円の中心を2cmほどの厚さに切り、それぞれのパーツを★、◆とする。

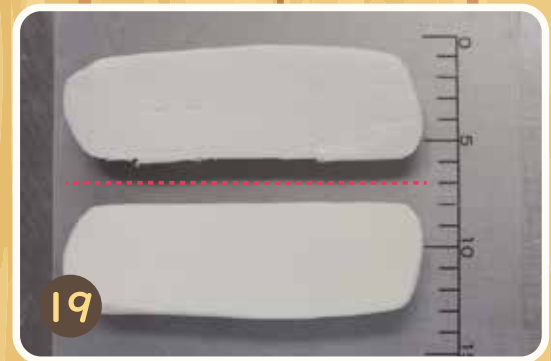
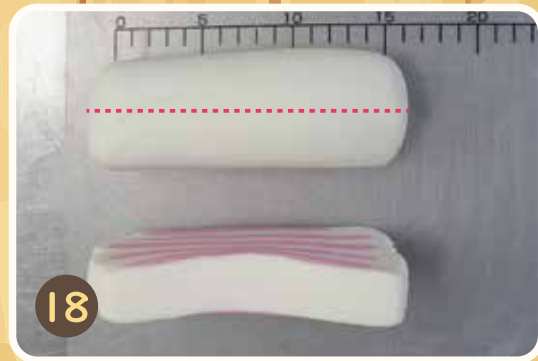


17  
★の生地きじの真ん中を軽くへこませる。



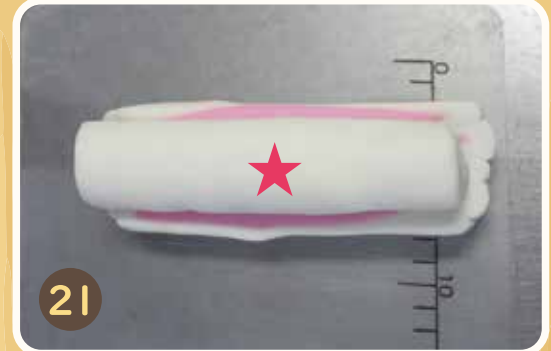
10

最初に分けていた5cmの生地きじを、★と同じ長さのに伸ばして、縦たてに半分に切る。



11

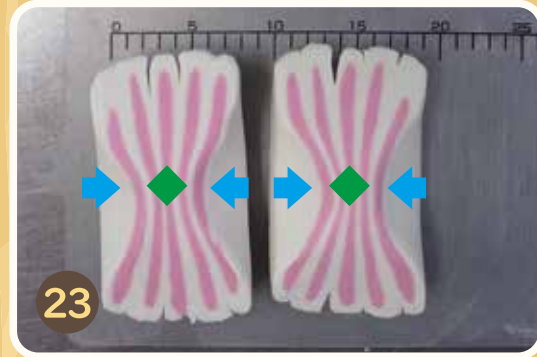
19の生地きじを★の両端りょうはしにつける。この時できたパーツを★とする。



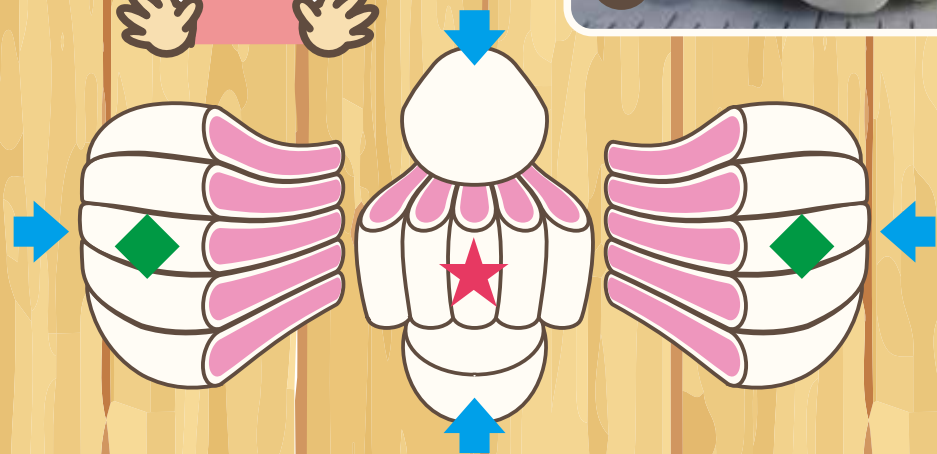
この時、19の生地きじは、★の色のついたラインが3本隠れる程度の太さにすると、最終的な模様がきれいに仕上がります。

ベコモチ  
レシピ  
たばねの作り方

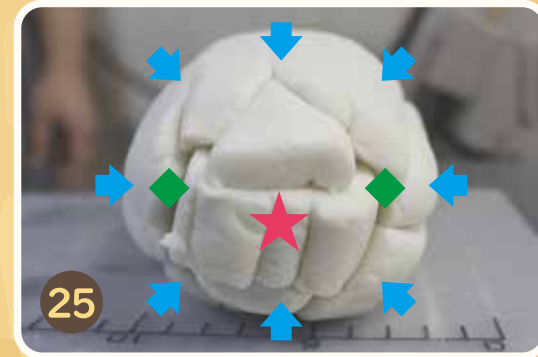
**12** ⑫の◆の切口部分の中心を両手で中央に寄せる。



**13** ⑭の★を真ん中に置き、接着面にお湯をつけながら、⑮の◆で両側からはさむ。



**14** ◆で★を包むようなイメージで、全体を真ん中に寄せ、転がさずに伸ばす。



一人に片端かたはしを押さえてもらい、もう一人が伸ばすとやりやすい!

**15** 2cmほどの厚さに切って完成!!



## ベこもちクイズ

**Q1** この模様ようの名前はなんというでしょう?  
①たばね ②小菊こぎく ③コスモス

**Q2** ベこもちの名前の由来は何でしょう?



クイズの答えは最後のページ一番下にあるよ!