

食の匠料理 「きびまんじゅう」(新郷土食)

料理の紹介

たかきび粉を使ったまんじゅうです。

材料(10人分)

たかきび粉・・・400g
粒あん 小豆 300g
砂糖 300g
塩 8g
片栗粉・・・適宜



作り方

- 1 たかきび粉をふるいにかけて良く混ぜ合わせる。
それをボールに取り、熱湯200ccを少しずつ入れながら、良くかき混ぜしっとりとなるまで、5分間ぐらいそのまましておく。
- 2 しっとりとなった生地を手で良くこねる。
これを適当な大きさにちぎって沸騰してある蒸し器で15～20分間蒸す。
- 3 蒸したたかきびを餅つき機でつく。
- 4 押し板に片栗粉を薄く広げる。(ふるいを使うと簡単)
その上に餅つき機でついた生地をおく。
少し冷まし適当な数に分ける(熱いと柔らかすぎて、形がくずれやすい)。
- 5 一枚ずつ平にのばし、粒あんを入れて丸め出来上がり。

* 粒あんの作り方

- 1 小豆はきれいに洗って3倍の水で煮る。沸騰して汁も小豆色になったら、その汁を全部捨て、小豆を洗って新しい水を3倍入れて煮る。
- 2 柔らかくなったら、砂糖を入れて煮詰める。
最後分量の塩を入れてさらに練り出来上がり。

料理のポイント

- 1 熱湯を粉になじませ、よくこねるとしなみが増す。
- 2 きびまんじゅうをきれいに仕上げるために餅つき機から取り出しあと、少し冷ましてから作る。
- 3 小豆を煮るとき、沸騰して汁が小豆色になったら、汁を全部捨てて、新しい水を入れて煮るとよい。
※水を換えないで煮るとシブ味が残る。

※ たかきび(高黍、モロコシとも呼ぶ)

