

料理の紹介

大豆の消費拡大の加工品として、材料の確保が容易く、いつでも作ることでのお菓子。

食感がやわらかく、しっとり感がよい、
2色で彩りよく仕上げている。

材料と分量 (30個分)

もち粉	300g
水	500cc
白砂糖	600g
水飴	大さじ2
塩	小さじ1
きな粉	400g
青きな粉	400g



作り方

- 1 もち粉に塩と水を加え、だまがなくなる程度まで混ぜる。
- 2 蒸し器に木綿の布を敷き、1を半量流し、こぼれないようにゴムなどで閉じる。
これをもう1つ作り、10～15分蒸す。
- 3 白砂糖を入れたボウル2つに蒸しあがった2をそれぞれ移し、すばやく箸などでかき混ぜる。
白砂糖がまざったら、水飴を入れ再びかき混ぜる。
- 4 3にきな粉、青きな粉をそれぞれまぜて、成形できる程度の固さまでしっかりと手でこねる。
- 5 4をラップを敷いた浅め(1cm程度)のお盆(27cm×27cm)に2色それぞれ敷き詰める。
- 6 お盆から5を1色ラップごとはずす。
これをもう片方の色にずれないようにぴったりと重ね、ラップをはずし外側にはけなどできな粉をまぶす。
- 7 たて3等分、横10等分に切り分け、3～4回しっかりとねじる。

料理・技術のポイント及び工夫している点

1. 2種類のきな粉を使用して、彩りよく仕上げている。
2. 2色をうまく重ねられるよう同じサイズのお盆を使う。
3. しっかりとこねることで、食感がやわらかく、食べやすく仕上がる。
4. 水飴を入れることでしっとり仕上がる。
5. きな粉の量は、気温により加減し、冬は少なめに夏は多めに使用すると丁度よい固さに仕上がる。

