

ゆでまんじゅう

○ 伝承料理のいわれ

子供の頃、米、小麦、豆類など栽培していました。小麦が収穫されると粉にして年中行事の折りに家族皆で作りに、近所にも分けたりしました。

< 材 料 > 20個分

(皮)

小麦粉 300g (他に手粉 少々)

湯 200cc

(あん)

小豆 300g

砂糖 300g

しょうゆ 小さじ1杯

塩 少々

< 作り方 >

1 小豆は柔らかく煮えたら砂糖を2回に分けて入れて煮詰め、仕上げにしょうゆ、塩を加えて味を整える。

2 1のあんを、20等分し丸める。

3 小麦粉に、熱湯を入れ、はしでかき混ぜる。

この後、手でよく練る。(耳たぶ位より柔らかめに練る(少しの時間))

4 3を20個に分けて、手粉を使ってあんが出ないようにていねいにとじる。

5 沸騰したたっぷりの湯にまんじゅうを静かに入れ、鍋の底にくつかないように、木製しゃもじで静かにかき混ぜる。まんじゅうが浮いてきたらザルに取り、水気を切る。

