

めしまんじゅう

由来 旧荒川村では、もち米を使ったまんじゅうを作り、おやつとして食されてきました。ふきのとうで作るふきみそは春の香りがいっぱいです。

材料（30個分）

| | |
|-------|--------------|
| もち米 | 300 g |
| 小麦粉 | 300 g |
| 上新粉 | 60 g |
| かたくり粉 | 40 g |
| 砂糖 | 50 g |
| 重曹 | 大さじ1杯（9 g） |
| 塩 | 大さじ1杯（15 g） |
| 水 | 2カップ強（430mL） |

ふきみそあん

| | | |
|---|-------|-------|
| } | みそ | 500 g |
| | 砂糖 | 500 g |
| | 油 | 少々 |
| | ふきのとう | 250 g |

作り方

<めしまんじゅう>

- ① もち米は洗って鍋に入れ、分量の水を入れて煮ます。
- ② 小麦粉、上新粉、かたくり粉、砂糖、重曹、塩を入れてこねます。
- ③ 35 g位の大きさにちぎり、みそあんを入れて15分位蒸します。

<みそあんの作り方>

厚手の鍋に油を熱してみそを炒め、砂糖を入れてせじます。火を止めてふきのとうのみじん切りを入れて混ぜます。

