



「和菓子を作ろう」

— 秋衣シャインマスカットを味わう —

花や鳥の声で季節を感じるのと同じように、お菓子でも季節感が味わえます。それが和菓子のいいところです。季節の果物を取り入れて、和菓子をつくってみましょう。

◆ 秋衣(3~4個分)

材料	分量	材料	分量
薯蕷(じょうよ)煉切 大和芋(裏ごし) グラニュー糖 トレハロース	100g 50g 10g	シャインマスカット、 巨峰など	3~4個

薯蕷(じょうよ)煉切とは

蒸して裏ごしした山芋(大和芋、つくね芋、自然薯などの粘りの強い芋)に砂糖を加えて練り上げたもの。ねっとりとした粘りがあるのが特徴。薯蕷煉切は上品な甘さで最高級の練りきりです。

本日は、体験時間が短いため、煉切の準備はしてあります。

<作り方>

饅頭の包む方



丸めた種(生地)を左手の上へのせ、右手で丸く押し広げる



餡をのせ、軽く握るように持つ。



右手の人差し指で餡を押しながら左手で饅頭を回転させ、種を上へのばす。



親指と人差し指の間に饅頭をはさみ、右手を動かして種をのばす。



餡が隠れるまで口をしっかりとつまんで閉じる。



閉じた口を下にして手の上で軽く転がし、丸く形を整える。



表面や底についた余分な粉をはけで、さっと払い落とす。

- ① 大和芋を蒸して皮をむき裏ごししたものにグラニュー糖、トレハロースを数回に分けて加え、練切をつくる。
- ② 生ぶどうを1粒にとりわけ、洗っておく。
- ③ 生ぶどう1粒に対して30gの薯蕷煉切で包む。 ➤
- ④ 30gのうち5gに色付けをする。残りの薯蕷煉切25gを広げ、その上に色付けをした薯蕷煉切をのせる。
- ⑤ これに生ぶどうをのせ、上記の包み方でまとめていく。
- ⑥ ⑤を広げた布きんにのせ絞りあげて、かたちを整える。 ➡ 出来上がり。