

# ひなまんじゅう

ひなまつりの時期にあたる2月半ばから3月3日まで、各家庭ではひな飾りにひなまんじゅうを添えて飾ります。この時期は近所の子どもたちが集まり、ひな飾りの前でごちそうを囲んで祝う風習があり、色鮮やかなひなまんじゅうはお祝い料理として欠かせないものです。米粉で作った大福を、桃やつばき、柿や葉、うさぎ等にかたどり、色を付け、華やかに、かわいらしく仕上げます。固くなってしまったひなまんじゅうは、香ばしく焼いて食べます。



## 材料▶15 個分

- ・うるち米粉 ..... 300g
- ・もち米粉 ..... 200g
- ・こしあん ..... 300g
- ・熱湯 ..... 400~500ml
- ・砂糖 ..... 大さじ2
- ・食紅 ..... 適宜
- ・片栗粉 (手粉用) ..... 適量

## ●ポイント

- ・熱湯の量は季節や粉の水分状態によって加減する。(粉の量で調整しないこと)
- ・できたてより少し時間が経ったほうが、生地が落ち着いておいしい。

## 作り方

### 白生地

- 1 うるち粉、もち粉を篩にかける。
- 2 1の粉をボウルに入れ、400mlの熱湯を少しずつ注ぎ、粉っぽさがなくなるまで箸でかき混ぜる。
- 3 内側に織り込むようにしながら手で生地をまとめる。必要に応じて、耳たぶくらいの柔らかさになるまで、残りの熱湯を少しずつ加える。
- 4 3を等分に分け、蒸気の上がった蒸し器に蒸し布を敷き、生地を並べ、蓋をして25分蒸す。
- 5 ボウルに水をはり、4の生地を入れ、表面を洗いぬめりを取る。
- 6 乾いたボウルに5の生地、砂糖を加え、はじめは熱いので手水をつけながら、弾力が出るまでしっかりこねる。

### 大福

- 1 白生地40g程度(作る形により調整する)を円盤状に伸ばし、あん20g程度を包み丸める。
- 2 好きな形に成型する。

### 【例1：柿】

- 1 橙色の食紅を少量の水に溶かし、つまようじの先で白生地40g程度につける。
- 2 1の色が均一になるまでこねて円盤状に伸ばし、あん20g程度を包み、柿の形に整える。
- 3 1と同様に少量の緑色の生地を作って伸ばし、型などを使って葉を作る。
- 4 2に、3を箸などで押し込み固定する。

### 【例2：花】

- 1 木型に片栗粉をふり、作り方 大福2を木型に入れ成型する。
- 2 花の中心部に色づけした生地を飾り、箸などで押し込み固定する。