



あんびん

※食の匠

野田村

●新山幸子 [平成20年認定]

は
る

あんびんは、中にあんを入れた餅で、野田村では昔、田植え時やさなぶりのおやつとして、また、お祝い時に配る等の特別な時につくごちそうでした。

野田村では、大福のことを「あんびん」といいます。ぴんとは餅のことです。もち米をつき、餅によもぎを入れあんをくるめば「くさあんびん」、ごまを入れあんをくるめば「ごまあんびん」といいます。

このあんびんは、昔ながらのあんびんを少し変えて、餅に砂糖と塩で味をつけ、くるみとごまを混ぜています。しっかりとした歯ごたえとこしがあり、時間がたってもかたくなりにくいのが特徴です。

材料▶22個分

・もち米	1kg
・ふり水	60cc
・砂糖	30g
・塩	5g
・くるみ	20g
・黒ごま	30g
・あん	660g
・片栗粉	2カップ



作り方

- 1 もち米は、きれいに洗って、たっぷりの水に浸けて一晩おく。
- 2 あんは、30gずつに丸めておく。
- 3 1のもち米をザルにあげて水きりし、湯気の上になった蒸し器に入れ、30分位強火で蒸す。もち米の香りがして、箸を刺してみてもち米が軟らかくなるまでしっかり蒸す。
- 4 餅つき機に3の蒸しあがったもち米を入れ、ふたをして、餅にまとまるまで5分位つく。
- 5 餅つき機のふたをとりさらに15分位つく。途中、大さじ1の水を2回加えながらつく。
- 6 5の餅が冷めてきたら、砂糖と塩を加え、さらに5分位つく。途中で大さじ1の水を加える。
- 7 餅つき機を止め、6の餅にくるみとごまを加え、ふたをして2分位つき、ふたをとり、大さじ1の水を加えてさらに5分位つく。くるみとごまが均一に混ざり、餅につやが出てくればつきあがり。
- 8 7の餅を70gずつちぎり、片栗粉をしいた打ち板に並べる。餅を手にとり、真ん中にあんをのせ、餅で包みまとめる。

あん

小豆 6kg (砂糖 5kg) を一度に加工し、小分けして冷凍保存して置き、必要な分ずつ出して使う。あんのできあがり量は約15kg。

- 1 小豆は、きれいに洗い、たっぷりの水に浸けて一晩おく。
- 2 大きめの鍋に1の小豆を入れ、たっぷりの水を加えて、火にかける。煮立ったら、一度水を捨て、またたっぷりの水を加えて、小豆が軟らかくなるまで静かに煮る (2時間位)。
- 3 大きなボウルにザルをのせ、2の小豆を汁ごとあける。へらで小豆をつぶしながらよくかき混ぜ、ザルに残った小豆の皮を取り除く。
- 4 3の小豆汁をさらしでつくった袋に入れ、水分を絞る。それからまた、その袋を水の中に入れ、もみほぐしてから、水分を絞り、さらしあんをつくる (1時間位)。
- 5 4のさらしあんを鍋に入れ、砂糖を加え、火にかける。焦がさないように静かに練り上げる。煮立ってくると、はねて手にかかり熱いので注意すること。固くなりはじめたら塩 (50g) を入れて、甘さをみる。最後はあんが固くなり、もちあげると角が立つくらいまで煮つめること (3時間位)。