

認定番号	254	氏名	小原 雍子
料理名	ひなまんじゅう		
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>(いわれ) 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っていた。ひなまつり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あった。</p> <p>(特徴) 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ている。やわらかく、米の風味を感じるやさしい味の郷土料理である。固くなったひなまんじゅうは焼いて食べたが、こうして食べるのもまた、香ばしくておいしく楽しめるものだった。</p>		
材料と分量 (15個分)	<p>うるち粉 300g もち粉 200g こしあん 300g 熱湯 400～500ml 砂糖 大さじ2 (18g) 食紅 適宜 片栗粉 (手粉用)</p>		
作り方	<p>1 生地づくり ①うるち粉、もち粉を篩にかける。 ②①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。 ④③を等分に分け、蒸気の上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。</p> <p>2 大福づくり 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。</p> <p>【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。 ②①を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。 ③①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。</p>		

	<p>④②に、③を箸などで押し込み固定する。</p> <p>【例2：花】</p> <p>①木型に片栗粉をふり、2の大福を木型に入れ成型する。</p> <p>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。</p> <p>【例3：うさぎ】</p> <p>①大福にはさみで3箇所切込みを入れて耳と尾をつくる。</p> <p>②箸などで目、口の部分を形づくる。目の部分には、色づけした生地を爪楊枝で差し込み固定する。</p> 
<p>料理・技術のポイント及び工夫している点</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・※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。