～片岡愛之助のくるみ餅～より

# くるみ餅

レシピ監修　辻製菓専門学校　金澤 賢吾 先生

もちもちのおもちを、2種類のあんをブレンドした、うぐいす色でなめらかなあんがくるみます。
とろ～り深緑の抹茶ソースがおいしさのアクセントに！

## 材料 ～ 約4人分 ～

### <くるみあん> 作りやすい分量

| | | |
|---|---|---|
| 青えんどう豆 | 100g | 戻す前の重量 |
| 水 | 適量 | |
| 重曹 | 5g | |
| | | |
| 青大豆 | 100g | 戻す前の重量 |
| 水 | 適量 | |
| 重曹 | 5g | |
| | | |
| 水 | 適量 | |
| グラニュー糖 | 200g | 上白糖でも可 |
| 青きなこ | 10g | |
| シロップ | 70ml | 準備欄を参照 |

### <もち>

| | | |
|---|---|---|
| もち粉 | 80g | |
| 上白糖 | 10g | |
| 水 | 60ml | 粉の乾燥度合いによって調整する |

### <抹茶ソース>

| | | |
|---|---|---|
| 抹茶 | 6g | 茶こしでふるっておく |
| 上白糖 | 5g | |
| 熱湯 | 30ml | |
| コンデンスミルク | 15g | |

# 作り方

## Prepare 準備

■青えんどう豆、青大豆をたっぷりの水に一晩つける
（十分吸水させておかないと、ゆでむらが出る）
■分量外のグラニュー糖50gと水40mlを鍋に入れ、火にかけて砂糖を溶かしてシロップを作り、冷ましておく
（このシロップを70ml計量して使用する）
■たっぷりの湯を沸かしておく

## 青えんどう豆、青大豆をゆでて生あんを作る

### Step1 ステップ1

一晩つけた豆（青えんどう豆・青大豆）の水を捨ててそれぞれ別の鍋に入れ、新たに水（鍋に水を入れたとき、豆の高さの倍くらいの量）と分量の重曹を加えてゆでる。

### Step2 ステップ2

沸騰したら、沸騰がおさまる程度の差し水をし、再度沸騰させる。
アクが出ているので、ざるにあけ、ゆで汁を捨てる。
（これを「渋きり」という）

### Step3 ステップ3

豆全体に水をかけ、アクを洗い流す。
豆を鍋に戻し、水（豆の高さの倍くらいの量）を加えてさらにゆでる。

### Step4 ステップ4

沸騰するまでは強火、沸騰したら弱火にして豆がゆるやかに踊る程度の火加減でゆでる。
ゆで汁が少なくなったら水を加え、常に豆がゆで汁の中にある状態を保つ。
豆が、指で簡単につぶれるくらいにやわらかくなるまでゆでる。（青大豆はさらに長めにゆでる）
※圧力鍋なら、加圧５分程度。使用する鍋により調整

### Step5 ステップ5

大きめのボウルにざるをおき、豆を移す。
上から水をかけて豆をつぶしながらこし、皮を取り除く。
豆の熱が取れるまでは、レードルなどを使い、冷めたら手でこす。
※大きなボウルに金網を敷き、ざるをのせると作業しやすい

### Step6 ステップ6

ボウルに残った豆の中身を、水とともにこし器に通し、細かい皮を取り除く。
馬毛のこし器を使うと、より細かな仕上がりになる。

**Step7**
**ステップ7**

ステップ6をしばらくおき、豆の中身が沈んだら、にごった上水を捨てる。

**Step8**
**ステップ8**

たっぷりの水を注ぎ、ステップ7の作業をくりかえす。
これを2回ほど行い、アクを取り除く。
（上水が半透明になればよい。この作業をし過ぎると豆の風味が損なわれるので注意）

**Step9**
**ステップ9**

上水を捨て、さらしに受けて水気をきり、水分が出なくなるまでしっかり絞る。

**Step10**
**ステップ10**

青えんどう、青大豆の各生あんの出来上がり。

## くるみあんを作る

**Step11**
**ステップ11**

鍋にグラニュー糖と水（グラニュー糖が浸るくらいの量）を入れて火にかけ、グラニュー糖を煮溶かす。
ステップ10の生あん（青えんどう豆、青大豆）を加え、木じゃくしで絶えず全体をかき混ぜながら、強火で焦がさないように炊く。

**Step12**
**ステップ12**

あんにとろみがついたら、青きなこを加えてさらに炊く。
あんをすくって落とし、山のようにこんもりした状態になるくらいのかたさまで炊き上げる。
平らな容器に小分けにして取り出し、冷ます。

**Step13**
**ステップ13**

冷めてからシロップを加えて練り、くるみあんの出来上がり。
シロップの量でお好みの固さに調整してください。

## もちを作る

### Step14 ステップ14

もち粉と上白糖をボウルに入れて混ぜ合わせる。

### Step15 ステップ15

分量の水を、1割ほど残して加え、手で混ぜ合わせる。
まず粉と水をなじませてから、しっかりと練り合わせる。

### Step16 ステップ16

残した水を少しずつ加えながら、ひとかたまりになり、
手にもつかなくなるまでこねる。
耳たぶくらいのやわらかさに調整する。

### Step17 ステップ17

生地を棒状にして2つに分け、さらにそれを適度な長さに
伸ばして半分に切る。
それぞれ4等分にして、全部で16個に分ける。

### Step18 ステップ18

切り分けた生地を丸める。
ゆで上がりが均一になるように、中央を指で軽く押さえ、
少しだけ平らにする。

### Step19 ステップ19

鍋にたっぷりの湯を沸かし、もちを入れて2～3分ゆでる。

### Step20 ステップ20

もちが浮いてきたら、さらに1分ほど、すこし膨らんでくる
までゆでる。

**Step21**
**ステップ21**

もちを、水をはったボウルに移す。完全に冷めたら、ざるに取って水気をきる。

## 抹茶ソースを作る

**Step22**
**ステップ22**

茶せんを使って、抹茶と上白糖を混ぜる。
そこにお湯を加えて、どろっとする濃度に調整しながら練る。

**Step23**
**ステップ23**

コンデンスミルクを加えて混ぜれば、抹茶ソースの出来上がり。

## 仕上げ（もちをあんでくるむ）

**Step24**
**ステップ24**

器にくるみあんを適量入れ、水気をきったもちを盛り込む。
その上からもあんを盛りつける。

**Step25**
**ステップ25**

お好みで抹茶ソースをかける。

## 食べごろと保存方法

豆は、柔らかめにゆでてください。口あたりがなめらかなあんに仕上がります。もちがかたくなるので、作った日のうちにお召し上がりください。