

～杜の都のずんだもち～より

## ずんだもち

レシピ監修  
辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



杜の都・仙台のずんだもちを夏にぴったりのひんやりデザートにアレンジしました。  
枝豆は手間を惜しまず薄皮を取るとおいしさUP。枝豆の風味を豊かに楽しめる作りたてをご賞味あれ！

### 材料 ～ 約2人分 ～

#### <ずんだあん>

枝豆	400g
(シロップ)	
上白糖	85g
水	55ml
(ゆで汁)	
水	2.2L
塩	30g

#### <白玉だんご>

白玉粉	50g	
水	50ml	粉の乾燥度合いによって調整する

### 作り方

#### Prepare 準備

- たっぶりの湯を沸かしておく。
- 上白糖と水を鍋に入れ、火にかけて砂糖を溶かし、冷ましておく。(シロップ)

#### ずんだあんを作る

#### Step1 ステップ1

枝豆のさやの両端をはさみで切り落とす。  
(豆に塩分がなじみ、ゆで時間が短縮でき、色合いよくゆで上がる。)



Step 2  
ステップ2

鍋に湯を沸騰させ、塩を入れ、枝豆を約10分ゆでる。  
(少し柔らかくゆで上げる。食べて確認する。)



Step 3  
ステップ3

ざるにあけ、うちわで粗熱を取る。



Step 4  
ステップ4

豆をさやから取り出し、薄皮を取り除く。



Step 5  
ステップ5

すり鉢に入れ、すりこぎでつぶす。



Step 6  
ステップ6

つぶしたら、こまをする要領ですりつぶす。  
(少し粒を残すくらいが、豆の風味が生きる。)



Step 7  
ステップ7

シロップを2回くらいに分けて加え、つやが出て  
きれいなひすい色になるまで混ぜる。  
ラップをして冷蔵庫で冷やす。



白玉だんごを作る

Step 1  
ステップ1

白玉粉をボウルに入れ、水を1割ほど残して混ぜ合わせる。



Step 2  
ステップ2

粉と水がなじんだら、しっかりと練り合わせる。



Step 3  
ステップ3

残した水を少しずつ加え、ひとかたまりになり、手にもつかなくなるまで調整し、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。



Step 4  
ステップ4

生地を棒状に伸ばし、2本に切り分け、1本を5等分して丸める。



Step 5  
ステップ5

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。



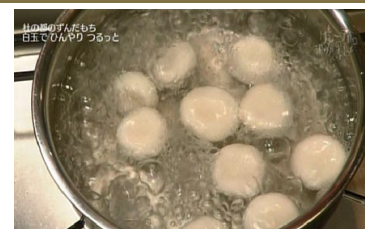
Step 6  
ステップ6

鍋にたっぷりの湯を沸かし、だんごを入れて2~3分ゆでる。



Step 7  
ステップ7

だんごが浮いてきたら、さらに1分ほどゆでる。



Step 8  
ステップ8

だんごを、氷水をはったボウルに移す。  
(急冷することで弾力のある歯ごたえになる。)



Step9  
ステップ9

完全に冷めれば、ざるにとって水気をきる。



仕上げ

Step1  
ステップ1

水気をきっただんごを、ずんだあんに加え、全体にまぶしてでき上がり。



食べごろと保存方法

枝豆は、少し柔らかめにゆでると、滑らかなずんだあんに仕上がります。  
白玉だんごがかたくなるので、作った日のうちにお召し上がりください。