

ゲゲゲのぼたもち

原案 村良布枝

レシピ監修・調理指導 立嶋 穰 先生 (辻製菓専門学校)



漫画家・水木しげるさんの妻、布枝さんが50年以上作り続けてきたぼたもち。
布枝さんのレシピを元に、うるち米のつぶつぶがおいしい、あんこときなこの 番組特製のぼたもちです。

材料 ~ ぼたもち各8個ずつ (あんこ・きなこ) ~

<つぶあん>

小豆	250g
上白糖	250g

<もち生地>

もち米	225g 1.5 合
うるち米	75g 0.5 合
水	400ml
塩	少量

<きなこ>

きなこ	100g
上白糖	10g
塩	少量

作り方

つぶあんを作る

Step 1 ステップ 1

小豆と水を鍋に入れ、強火にかける。

作り方

Step 2 ステップ 2

沸騰し、小豆を引き上げてみてしわが寄ってきたら、さし水(びっくり水)をする。

Step 3 ステップ 3

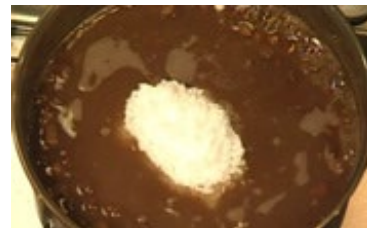
再度沸騰してきたら、小豆の状態を確認する。全体に8割～9割膨らんでいれば、ゆで汁を捨て(渋きり)、小豆の表面を水で洗い流す。

Step 4 ステップ 4

鍋に小豆を戻し、たっぷりの水を入れ、やわらかくなるまで煮る。(コトコトと弱火で、小豆が煮崩れないように、およそ1時間煮る。)

Step 5 ステップ 5

煮上がった小豆に上白糖を加え、さらに15分～20分煮る。最初は上白糖が溶けるので、水分が増えたように見えるが、次第に煮詰まってくる。(小豆の粒をつぶさないように、あまり混ぜすぎない。)



Step 6 ステップ 6

煮詰まって、水分がなくなってきたら、木ベラでやさしく混ぜながら、炊いていく。
※あんを炊く時は、はねるので、手袋をして火傷に注意!!



Step 7 ステップ 7

木ベラですくって、下に落とすと、あとが残るくらいの固さになってきたら炊き上がり。
バットなどの平らな容器にあけて、冷ます。



Step 8 ステップ 8

冷めれば、あん全体をあんこ用 2 : きなこ用 1 に分ける。
それぞれを 8 個ずつに分けて、丸めておく。

作り方

もちを作る

Step 1 ステップ 1

もち米とうるち米を合わせて、3回ほど水洗いし、ザルにあけて、しっかりと水気をきる。



Step 2 ステップ 2

炊飯器にステップ 1と分量の水を入れ、1時間ほどおく。



Step 3 ステップ 3

炊飯器のスイッチを入れて炊飯する。



Step 4 ステップ 4

炊き上がれば、すり鉢にあけ、塩をふりかけ、すりこぎですりつぶす。
(つぶしすぎると粘りが出すぎて、食感が悪くなります。)



Step 5 ステップ 5

手に水をつけながら、もち全体をあんこ用1:きなこ用2に分ける。それぞれを8個ずつに分けて、丸めておく。



Step 6 ステップ 6

あんともちの分割ができた状態。あんこの方は、あん2に対してもち1の比率、きなこの方は、もち2に対してあん1の比率になっている。



作り方

仕上げ

Step 1 ステップ 1

【あんこバージョン】
ぬらして固くしぼったさらしにあんを広げ、丸めたもちをのせて包み込み、転がして楕円形に形を整える。



Step 2 ステップ 2

【きなこバージョン】
ぬらして固くしぼったさらしにもちを広げ、丸めたあんをのせて包み込む。きなこ(上白糖、塩入り)をまぶし、転がして楕円形に形を整える。



食べごろと保存方法

出来上がりは乾燥しないように、ラップフィルムなどをかけ、常温で保存し、その日中に食べてください。冷蔵庫で冷やしてしまうと、もちが固くなってしまいます。