

～平塚らいてうのゴマじるこ～より

ゴマじるこ

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



平塚らいてうのレシピを現代風アレンジ。
濃厚なゴマの風味と黒砂糖のkokoroのある甘さが絶妙なバランス。
やわらか食感のおもちにからめてどうぞ。

材料 ～約6人分(もち12個)～

<ゴマじるこ>

| | | |
|--------|-------|----------|
| 黒ゴマ | 100g | 洗いゴマ |
| 黒砂糖 | 50g | ザルでこしておく |
| 三温糖 | 50g | ザルでこしておく |
| グラニュー糖 | 50g | |
| 湯 | 400ml | 約80度 |
| くず粉 | 10g | |
| 水 | 50ml | |

<もち生地>

| | | |
|-----|-------|-----------------|
| もち粉 | 100g | |
| 水 | 100ml | 粉の乾燥度合いによって調整する |

作り方

Prepare
準備

■(もち生地を作るとき)もちをゆでるたっぷりの湯を沸かしておく

ゴマじるこを作る

Step1
ステップ1

空の鍋を火にかけて温めてから黒ゴマを入れ、
香りがでるまで煎る。
(パチパチと皮が弾ける音がして、ゴマの香ばしい香りが
してきたら良い。焦がさないよう注意)



Step2
ステップ2

黒ゴマをすり鉢に移し、すりこぎでする。
利き手ですりこぎの下3分の1あたりを持ち、
反対の手を上を添えてすると楽。
(サラサラした感じから、モロモロした塊になり、
粘りが出てきてすりにくくなる。)



Step3
ステップ3

さらに滑らかになるまでする。
(油が出てきて、黒く艶が出てくるまでする。)



Step4
ステップ4

半量の湯で溶きのばし、黒砂糖、三温糖、グラニュー糖を
加えてまぜ合わせる。



Step5
ステップ5

残りの湯を加えて、溶きのばす。



Step6
ステップ6

ダマを取り除くため、ザルでこして鍋に移す。



Step7
ステップ7

くず粉に分量の水を加え、茶こしでこし、ステップ6に
加える。



Step 8
ステップ8

火にかけてかき混ぜながら沸騰させ、ほんのりとろみがついたらゴマじるのでき上がり。



もち粉をゆでて、もちを作る

Step 1
ステップ1

もち粉をボウルに入れ、水を1割ほど残して混ぜ合わせる。



Step 2
ステップ2

もち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

生地を棒状にして、まず半分に切り分ける。さらに6等分に切り分けて丸める。(計12個)



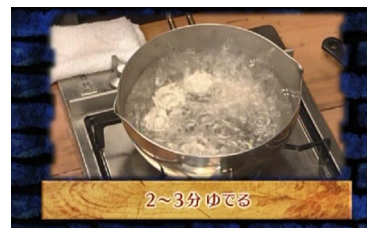
Step 5
ステップ5

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、もち生地を入れて2~3分ゆでる。



Step7 ステップ7

もち生地が浮いてきたら、さらに1分ほどゆでる。



Step8 ステップ8

もち生地を、水をはったボウルに移す。



Step9 ステップ9

粗熱が取れば、ザルに取って水けをきる。
(水で冷やすことで、もちもち感が出る。)



仕上げ

Step1 ステップ1

器に温かいゴマじりこを注ぎ、ゆでたもちを入れて
でき上がり。



食べごろと保存方法

黒ゴマは、いり加減とすり加減が重要です。焦がさない程度にいらないと、苦みが出てしまいます。
また、艶が出るまでしっかりすると、滑らかな口当たりになります。
もちは、ゆでてすぐにお召し上がりください。