

～樋口一葉の駄菓子屋～より

駄菓子 (きなこ棒、紅梅焼き、寒天ゼリー)

レシピ監修 日本菓子専門学校 小野 礼司 先生



素朴な味とかわいらしさに心ときめく駄菓子を3種類作りました! きな粉が香ばしいきなこ棒。優しい味の紅梅焼き。宝石のような寒天のゼリー。さあ、子どもの頃に戻って味わいましょう。

材料

<きなこ棒 (1cm角×4.5cm 約20本分) >

きな粉	50g	
上白糖①	50g	
みじん粉	8g	※寒梅粉でも可
上白糖②	10g	
食塩	0.5g	
熱湯	25ml	

<紅梅焼き (直径4cm 梅抜き型約40個分) >

卵液	27g	
上白糖	70g	
重曹	0.5g	
薄力粉	100g	

<寒天ゼリー (角トヨ型 36cm×4.5cm×高さ約2.4cm分 1色分の量) >

粉末寒天	6g	
水①	200ml	
水②	100ml	
グラニュー糖	250g	
水あめ	250g	
色素	各色適量	青は2滴 赤は3滴ほど

作り方

Prepare 準備

■(寒天ゼリー) 取り出しやすくするため、型の底にビニールシートを敷いておく

きなこ棒を作る

Step 1 ステップ1

ボウルにきな粉と上白糖①を混ぜあわせておく。

Step 2 ステップ2

別のボウルにみじん粉と上白糖②、食塩を入れて混ぜる。
熱湯を加え、泡立て器で手早く混ぜ合わせる。



Step 3 ステップ3

ステップ2をステップ1に入れ、折り重ねるように手できな粉をもみ込んでいく。
すぐに固くなってくるので、熱いうちに行う。
バラバラにならないよう、ひとかたまりをキープする。
※きな粉で生地を覆うようにすると熱さがやわらいでやりやすい



Step 4 ステップ4

ボウルのきな粉がおおむね無くなるくらいまでもみ込んだら取り出す。
きな粉を薄くまぶし、めん棒で厚さ1cmくらいにのばす。
※やわらかい場合は、きな粉と砂糖を同量ずつ足して調整する



Step 5 ステップ5

幅1cm長さ4.5cmくらいに切り、きな粉をまぶして、つまようじを刺す。



紅梅焼きを作る

Step 1 ステップ1

上白糖と重曹を混ぜ、卵液のボウルに加える。



Step 2
ステップ2

40℃の湯せんにかけて混ぜ、上白糖と重曹を溶かす。



Step 3
ステップ3

ボウルを冷水につけて冷やす。
※温かいまま粉を加えると粘りが出てふくらまなくなるため



Step 4
ステップ4

薄力粉を加え、木べらで混ぜ合わせる。
粉けがなくなったら、手でもんでまとめる。



Step 5
ステップ5

ラップで包み、常温で30分程度休ませる。



Step 6
ステップ6

生地が多いため、カードで半分に分ける。手で形を整え、薄力粉で打ち粉をし、手のひらで少し広げる。

Step 7
ステップ7

めん棒で厚さ3mmにのばす。
3mm厚のプレートなどを生地のお脇に置くとよい。



Step 8
ステップ8

梅の型で抜き取り、はけで粉を落としてトレイに並べる。
※お好きな型でかまいません



Step 9
ステップ9

ホットプレートの中火程度に温め、生地を並べて
1分半～2分程度焼く。
※ホットプレートにより温度が異なるので、150℃を目安に調節してください



Step 10
ステップ10

生地がふくらんで、きつね色に焼けたら、裏面も1~1分半程度焼く。



寒天ゼリーを作る

Step 1
ステップ1

鍋に水①を入れ、粉末寒天を入れる。
先に水を入れることで、寒天が鍋底について焦げるのを防ぎます。
※あらかじめ鍋の重さをはかしておく



Step 2
ステップ2

表面に浮いたり、鍋のふちについた寒天を沈めるようにしながら水②を加え、中火にかける。
※中火にするのは、寒天が溶ける前に煮詰まるのを防ぐため



Step 3
ステップ3

焦げるのを避けるため、へらでゆっくりかき回し、寒天が底に沈まないようにしながら煮溶かす。
勢いよくかき回すと、へらや鍋に寒天が付着して溶けなくなるので注意。



Step 4
ステップ4

沸騰したら、へらですくって寒天が全て溶けたか確認し、それから砂糖を加えて煮溶かす。
※溶けきる前に砂糖を加えると、寒天がそれ以上溶けなくなる



Step 5
ステップ5

370gまで煮詰めたら火を止め、別に沸騰寸前まで加熱しておいた水あめを加え、軽く混ぜる。
※加熱することで混ぜりやすくなる。混ぜすぎると寒天の固まりが悪くなるので注意



Step 6
ステップ6

色素を加え、着色する。色素がむらなく混ざるようであれば、水あめも完全に混ぜています。



Step 7 ステップ7

底にビニールシートを敷いた型に流し込む。
※別の型でも構いませんが、表面積の広いものは不向きです



Step 8 ステップ8

固まったら、しっかりと絞った濡れ布巾の上に取り出し、2~3cm角の食べやすい大きさに切る。
※流し込んだ表面の部分はべたつくので切り落とす

Step 9 ステップ9

粉末オブラートをまぶして仕上げる。
できるだけ乾燥した場所で丸一日ほど放置して、表面を自然乾燥させる。



食べごろと保存方法

3種とも、密閉容器に入れて高温多湿を避けて保存。5~7日ほど日持ちします。