

～金沢の五色生菓子～より

五色生菓子

辻製菓専門学校 立嶋 穰 先生



家庭でできる簡単な作り方をご紹介します。

色とりどりの和菓子に込められた願いをかみしめながらご堪能あれ！

材料 ～各6個分～

<蒸しようかん(里)の生地>

小豆こしあん	400g
薄力粉	50g
もち粉	10g
三温糖	20g
塩	2g
シロップ	適量

<あん入りもち(日、海、山)の生地>

上新粉	200g	
もち粉	100g	
熱湯	300ml	
上新粉	適量	手粉用

<あん入りもち(日、海、山)の中あん>

小豆こしあん	540g
--------	------

<日の仕上げ>

いら粉	30g
食用色素(本紅色)	適量
水	適量

<山の仕上げ>

道明寺粉	60g
ぬるま湯	50ml
食用色素(黄色)	適量

<まんじゅう(月)の生地>

膨張剤(イスパタ)	3g	
甘酒	25g	米粒が少ないものを使いやすい
上白糖	30g	
薄力粉	60g	
薄力粉	適量	手粉用

<まんじゅう(月)の中あん>

小豆こしあん	210g
--------	------

作り方

Prepare
準備

■蒸し器に水をいれ、沸騰させておく。

蒸しようかん(里)を作る

Step 1
ステップ1

ボウルに小豆こしあんを入れ、薄力粉、もち粉、三温糖、塩を加え、粉けがなくなるまで手で混ぜる。



Step 2
ステップ2

濡らしたさらしを敷いた蒸し器に小分けにして並べ、30分蒸す。



Step 3
ステップ3

蒸し上がったらボウルに移し、木べらで均一になるように混ぜ、粗熱が取れるまで待つ。



Step 4
ステップ4

手にシロップをつけ、中に空気が入らないように丸くまとめ、転がしながら直径5~6cmの筒状にのばす。



Step 5
ステップ5

表面にシロップを塗り、常温で完全に熱が取れるまで冷ます。
※冷蔵庫に入ると固くなるので注意。



Step 6
ステップ6

包丁で2cm幅に切る。



あん入りもち(日、海、山)を作る

Step 1
ステップ1

本紅色の食用色素で着色した水にいら粉を加え、ゴムベラでよく混ぜる。
平らに広げて乾かしておく。



Step 2
ステップ2

道明寺粉を水で洗い、ざるで水けを切っておく。
黄色の食用色素で着色したぬるま湯に加え、ほぐして10分ほどおく。



Step 3
ステップ3

ボウルに上新粉、もち粉を入れ、よく混ぜてから熱湯を一気に入れ、粉けがなくなるまで木ベラでこねる。



Step 4
ステップ4

粗熱が取れたら手でまとめ、手粉を入れたバットに移し、30gずつに分ける。



Step 5
ステップ5

<日の成形>
生地を大きく広げ、あん30gをのせて包み込み、生地を中心に集めてしっかり閉じる。
平らに押さえて形を整える。



Step 6
ステップ6

<海の成形>

生地を大きく広げ、あん30gをのせて包み込み、閉じる前に両端の生地をつまみながら、ひし形になるように包む。平らに押さえて形を整える。



Step 7
ステップ7

<山の成形>

日と同様に包み、表面を水で湿らせ、黄色に着色した道明寺粉をつける。平らに押さえて形を整える。



Step 8
ステップ8

濡らしたさらしを敷いた蒸し器に並べ、15分蒸す。



Step 9
ステップ9

蒸し上がりすぐには触らず、粗熱が取れたら、ラップを敷いた平らな容器に移し、片面だけが乾かないよう、時々裏返しながら冷ます。

Step 10
ステップ10

<日の仕上げ>

半分をシロップで濡らし、本紅色に着色したいら粉をつける。



まんじゅう(月)を作る

Step 1
ステップ1

膨張剤と甘酒をよく混ぜ、上白糖を加え、すり混ぜる。



Step 2
ステップ2

薄力粉を加え、粉けがなくなるまで混ぜる。



Step 3
ステップ3

手粉を入れたバットにあけ、6等分に切り分ける。



Step 4
ステップ4

生地を広げ、あん35gのをせ、包み終わりの閉じ口が薄くなるように包む。
平らに押さえて形を整える。



Step 5
ステップ5

濡らしたさらしを敷いた蒸し器に並べ、霧吹きで表面に水をかけ、15分蒸す。



Step 6
ステップ6

蒸し上がりすぐには触らず、粗熱が取れたら、ラップを敷いた平らな容器に移す。

食べごろと保存方法

当日中がおいしく食べられます。