



第4回

ほっこり優しい甘味 「あんこ」の愉しみ

国産食材を使った、かわいくて初心者でも作りやすい和スイーツのレシピをプロに教えてもらう連載企画。
今回の主役は、日本人が昔から親しんできた「あんこ」。材料である小豆や白いんげん豆と砂糖由来のほっこり優しい甘味が魅力です。市販のあんこを活用して、手軽にお菓子作りを楽しんでみませんか。

レシピをしてくれるのは…

和菓子教室「ユイミコ」主宰 **大森慶子**さん

東京製菓学校卒業後、和菓子店勤務を経て、2008年より和菓子家として活動開始。東京・巣鴨のアトリエ「ユイミコ」のほか青山、埼玉、横浜など各地で和菓子教室を開催。難しいと思われがちな和菓子を気軽に楽しんでもらうための活動を続けている。著書に『道具なしで始められる かわいい和菓子』（講談社）、『おうちカフェおもてなし ユイミコの和スイーツ』（世界文化社）など。

公式サイト



カラフルあん巻き



多種多様なあんこを食べ比べ。 色とりどりの生地でくるっと巻いて

左から粒あん、白あん、こしあん、抹茶あん、ごまあん。あんことひと口に言っても、材料や製法によって風味や食感は実にさまざま。5種類を食べ比べできる、あんこ好きにはたまらない和スイーツがこちら。白玉粉を加えたもちもち生地でくるっと巻いただけの、その名も「あん巻き」です。生地をカラフルに色付けするひと手間で、一段とバリエーション豊かな見た目になりました。おもてなしにもぜひどうぞ。

【 材料（5種類各3個／計15個分） 】

<生地>

白玉粉	10グラム
水	180グラム
上白糖	30グラム
薄力粉	100グラム
色粉（黄・青・赤）	各少々
抹茶	0.5グラム
黒すりごま	3グラム

<中あん>

粒あん	60グラム
白あん	60グラム
こしあん	60グラム
抹茶あん	
白あん	60グラム
抹茶	0.5グラム
ごまあん	
こしあん	60グラム
黒すりごま	3グラム

【 作り方 】

1



ボウルに白玉粉を入れ、水を少量加えてペースト状になるまでよく混ぜる。そこへ残りの水を少しずつ加え、さらに混ぜる。

POINT

白玉粉は水を一気に加えるとダマになりやすいため、水は少しずつ加えて。

2



①に上白糖と薄力粉をふるい入れ、ダマにならないように泡だて器でよく混ぜる。ラップをして冷蔵庫で15分から30分ほど休ませる。

3



抹茶あん、ごまあんの材料をそれぞれ混ぜる。

4



休ませた生地を5等分し、少量の水で溶いた各色粉、抹茶、黒すりごまでそれぞれ色付けする。

5



フライパンを温め、ごく薄く油（材料外）を引く。生地を大さじ1ずつ流して軽く広げ、弱火で焼き色がつかないように片面を焼く。

6



片面全体が乾いたらフライ返しでひっくり返し、裏面を10秒から20秒ほど焼く。焼き終わった生地は、オープンペーパーを敷いた網に取って冷ます。

7



それぞれの生地にあんを約20グラムずつ載せて巻く。組み合わせ例は黄生地×粒あん、ブルー生地×白あん、ピンク生地×こしあん、抹茶生地×抹茶あん、ごま生地×ごまあん。

りんごの白汁粉



白あんを使えば、おしゃれな洋風汁粉に。
上品な甘さにりんごの酸味が絶妙にマッチ

寒い冬に食べたくなるあんこのおやつといえば、お汁粉。定番の小豆あんもいいですが、ちょっとおしゃれな洋風の仕上がりにしたければ、りんごと白あんをコトコト煮た白汁粉はいかがでしょう。すっきりした上品な甘さの白あんと、ほのかな酸味のあるりんごの相性は抜群。加えた焼き餅が進むこと間違いなしです。りんごの代わりに柚子ジャムを使うのもおすすめ。いろいろな材料と合わせてアレンジしやすいのも白あんの特徴です。

【 材料（2人分） 】

白あん	200グラム	<飾り用>	
りんご	1個	シナモン	適量
切り餅	2個	ピスタチオ	適量

【 作り方 】

1



りんごの皮をむき、2ミリメートル角ほどのさいの目に切る。皮は飾り用に少し残しておく。

2



りんごを鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて強火にかける。沸騰したら弱火にし、15分ほど煮る。

3



りんごを煮ている間に、切り餅を6等分して焼く。

4



残しておいたりんごの皮とピスタチオを細かく刻む。

5



りんごが煮えたら、鍋に白あんを加え溶かす。必要であれば水を足して好みの濃さにする。

6



焼き餅を鍋に加え、全体が沸騰したら火を止める。器に盛り、シナモンを振って④を飾る。

大森さんの一押し！

和スイーツ店

新岩城菓子舗

【 神奈川県川崎市 】



家族ぐるみのアットホームな和菓子店。
おいしいオリジナル和菓子がたくさん



川崎駅から徒歩15分ほどの栄通り商店街にある昔ながらの和菓子店。実は製菓学校時代の友人がこちらの4代目と結婚して若女将をしています。そのためよく遊びに行くんですが、家族ぐるみのお店特有のアットホームな雰囲気が素敵なんです。何より、種類豊富なオリジナル和菓子がどれも本当においしいんですよ。中でも好きなのは、3代目の女将さんが考案した「川崎とうふ」。ヘルシーな豆乳と卵白で作ったスポンジ生地であんをサンドしたものです。あんはごま・いちご・抹茶の3種類。ふわふわだけどしっとりした蒸しカステラのような食感で甘さ控えめ。意外とボリュームがあって、1個食べると大満足。小腹が空いたときにおすすめです。

📍 所在地

神奈川県川崎市幸区南幸町
1丁目1番地

☎ 電話

044-522-2721

🕒 営業時間

8時00分～18時00分
定休日：火曜日

[公式サイト](#)



たいせつな人に
「ありが糖」

© 2019 農林水産省



和スイーツ
レシピ帖連載一覧は
こちら



Follow Me !

instagramも更新中！

