



桜もちを作ってみた



春の陽気とともに、桜が舞う季節になりました。春にはいろいろな和菓子がありますが、ピンク色がきれいな「桜もち」もこの時期によく食べられます。お花見に持っていくこともありますよね。

今回は、そんな見た目もかわいらしい「桜もち」を作ってみました。

春の雰囲気合うような、きれいな出来栄えになったでしょうか？



【材料】



白色の道明寺粉なら、鍋で温めながら食紅で色を付けるよ

- 道明寺粉（色付き） 200g
- あんこ 300g
- 桜の葉（塩漬け） 10枚
- 水 400cc
- 砂糖 80g



【作り方】



1 桜の葉を塩抜きするため、水を張ったボウルに40分ほど浸けます。その間に2以降の作業を進めます。塩抜き後、水気を取るためにキッチンペーパーで軽く拭きます。

(※) 長く浸けすぎると桜の風味が薄くなるので注意



2 鍋に水と砂糖を入れ、沸騰させます。



3 沸騰したら弱火にし、道明寺粉を加えます。10分ほどへらで混ぜながら、水分を飛ばします。



4 火を止めて鍋にふたをし、25分ほど蒸らします。



5 蒸らしている間にあんこを小分けにします。

今回は白あんも用意しました



6 蒸らしておいた4をへらで混ぜます。



7 手のひらで6を伸ばし、あんこを包みます。

生地がすごくくっつきます。
手のひらを水で濡らしておきましょう



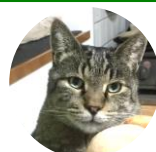
8 桜の葉を巻いて完成です。

白あんが多く余ったので「ようかん」を作りました。
材料はいちご・練乳・ゼラチン・砂糖です

黒あんはぜんざいにしました



次ページからは
『ニャンズと一緒に反省会』です



【ニャンズと一緒に反省会】

今回は桜の舞う季節に合わせて「桜もち」を作ってみました。

ここからは失敗や改善点など、みなさんが作る場合に気をつけた方がよさそうなことを中心に、ニャンズと一緒に反省会を行います。



今回作った人：
さくらんちゃん



審査員長：ナナちゃん（♀） 審査員：トムくん（♂）



【試食開始】

試食をお願いしまーす♪



さくらんちゃん



ナナちゃん

いただきますニャ



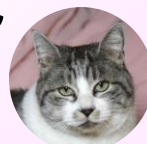
トムくん

ピンク色がきれいニャ



ナナちゃん

もちもちの生地にあんこがおいしいニャ



トムくん

お腹いっぱいになりそうニャ (=^・^=)



生地に巻いた桜の葉はどうですか？



さくらんちゃん

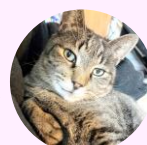
ナナちゃん

甘さの中に、桜の風味と塩気が味に変化をつけていいですニャ



トムくん

生地からはみ出たあんこをうまく隠してるニャ (=^・^=;



トムくん、それは内緒にしておいてください(^^;



さくらんちゃん

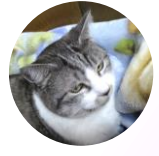


生地が手のひらにくっついて大変でした (^ ^ ;

さくらんちゃん

ナナちゃん

鍋に戻して追加で火を通したり、電子レンジで温めてたニャ



トムくん

冷蔵庫で冷やしたりもしてたニャ



いろいろやって水分を減らした後に、手のひらに水をつけて何とかしました (^ ^ ;

さくらんちゃん

ナナちゃん

なかなかレシピ通りにはいかないみたいですニャ



トムくん

工夫するのが楽しいと思えるかもニャ



白あんバージョンも作ってみました。どちらもおいしかったですよ (^ ^)

さくらんちゃん

ナナちゃん

うぐいすあんや抹茶あんでもおいしそうニャ



トムくん

ジャムとか洋風のものもいいかニャ? (= ^ . ^ =)



合いそうなものがたくさんあるね (^ ^)

さくらんちゃん

(※) 実際にニャンズに食べさせているわけではありません。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」に桜もちのレシピがあります。また、関西風、関東風の両方が公開されています。ぜひご覧ください(ともに農林水産省へリンク)。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_26_osaka.html (関西風)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/34_22_tokyo.html (関東風)