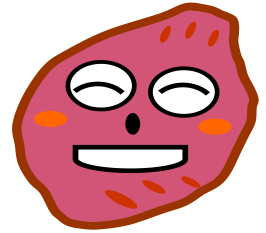


# 鬼まんじゅうを作ってみた

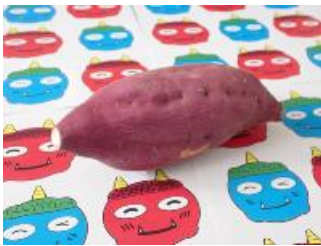
鬼まんじゅうは小麦粉などに角切りにしたさつまいもを混ぜて蒸したもので、愛知県を中心とした東海地域の郷土和菓子です。食糧難の時代に米の代わりに主食として広まりましたが、その発祥は江戸時代にまでさかのぼると言われています。

今回は鬼まんじゅうを作ってみました。アレンジした生地3種類（ココア、抹茶、ほうじ茶）も試してみました。

さて、今回の出来はいかに？



## 【材料】



さつまいも 200g



薄力粉 50g



白玉粉 7g



砂糖 40g



牛乳 15cc



ココア 小さじ1



抹茶ミルクパウダー  
小さじ1



ほうじ茶パウダー  
(インスタント)  
小さじ1

## 【作り方】



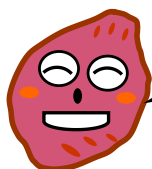
1 さつまいもを1cm角に切り、30分ほど水にさらします。

待ってる間に  
計量しても  
いいね



2 1の水にさらしたさつまいもの水気をよく切ってボウルに入れ、砂糖をまぶして30分待ちます。

砂糖をまぶして  
さつまいもから  
出ていた水分は  
後で使うよ♪



3 別のボウルに白玉粉を入れ、牛乳を少しずつ加えて白玉粉の粒がなくなるまでよく混ぜます。

4 薄力粉を通常生地用29gと、ココア生地用7g、抹茶生地用7g、ほうじ茶生地用7gの4つに分けます。

5 ココア生地用の薄力粉にココア小さじ1、抹茶生地用の薄力粉に抹茶ミルクパウダー小さじ1、ほうじ茶生地用の薄力粉にほうじ茶小さじ1をそれぞれ加えて混ぜます。



6 それぞれの生地用の薄力粉に、3と砂糖をまぶしたさつまいもを入れて混ぜます。このとき、さつまいもから出た水分も加えます。

7 アルミカップに移し入れ、蒸し器で約20分、強火で火が通るまで蒸します。



8 完成。



ノーマル生地



ココア生地



抹茶生地



ほうじ茶生地

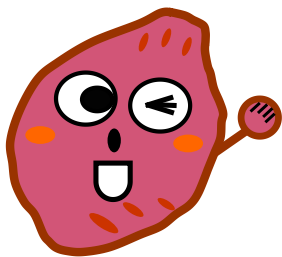


次ページからは  
『ニャンズと一緒に反省会』です



# 【ニャンズと一緒に反省会】

工夫して4種類の『鬼まんじゅう』ができあがりしました。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反省会を行います。



今回和菓子を作った人： さつまいもくん  
審査員長：ナナちゃん（♀）  
審査員：トムくん（♂）

## 【試食開始】



さつまいもくん

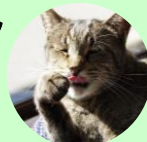
試食をどうぞ（^^）

ナナちゃん



いただきますニャ

トムくん



おいしそうニャ

ナナちゃん

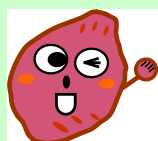


通常の生地は昔ながらの味でおいしいニャ

トムくん



ココア生地も甘さ控えめのココア味と、  
後から来るさつまいもの甘さがいいニャ



さつまいもくん

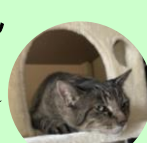
抹茶生地とほうじ茶生地はどうですか？

ナナちゃん

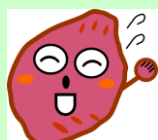


抹茶を使ったお菓子は色々あるけど、  
鬼まんじゅうにも合うニャ

トムくん



ほうじ茶生地もおいしいニャ♪  
ただ見た目は・・・（^^；



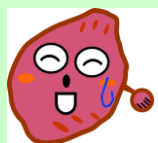
さつまいもくん

たしかに蒸し器のふたを開けた瞬間は  
「麻婆豆腐？」と思いました（^^；

ナナちゃん



何かうまくできなかったことはあるかニャ？



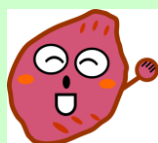
さつまいもくん

アルミカップに鬼まんじゅうがくっついていたので、はがすときに形が崩れました (^ ^ ;

トムくん



生地を入れる前にアルミカップにバターを塗っておくといいかもニャ



さつまいもくん

今回、ココア・抹茶・ほうじ茶アレンジを試しましたが、他におすすめはありますか？

ナナちゃん

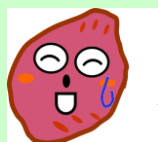


「チューブ入りネコ用おやつ」がおすすめニャ

トムくん



「ネコ用かつおぶしふりかけ」がいいニャ



さつまいもくん

人間の食べ物でお願いします (^ ^ ;

### 【かっこいいものを紹介】



さつまいもくん

この写真は東海学院大学管理栄養学科の学生さんが作った鬼まんじゅうです

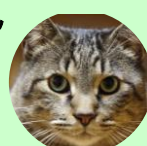


ナナちゃん



和菓子のいい雰囲気が出てるニャ

トムくん



鬼まんじゅうもお皿もかっこいいニャ



さつまいもくん

いい器を買ってこようかな (^ ^ ;