

赤飯

基本割合【出来上がり約800g いがまんじゅう1個80g×10個分】

- ① もち米 450g
- ② ささげ豆 45g
- ③ コツ水 (米の約1/2) 好みで加減する

豆の煮方 渋汁の取り方

- A) ささげ豆を水洗いし、ザルにあける
- B) 豆の倍の量の水を用意し、半分を入れ、火にかける
- C) 沸騰したら、残りの水を4回に分けて入れ、水を赤褐色になるまで煮る
- D) 色が付いたら、ザルにあけ、豆と渋に分ける
- E) 豆は、新しい水に変えて、軟らかくなるまで、煮る
- F) 渋は用意した、重曹(豆の量の約1/10~1/20)をいれ、泡たて機などで攪拌し一気に冷ます【一気に冷まさないと、色が黒くなる】

工程

- ① 規定のもち米を研ぎ 水に漬ける(約3~6時間)
- ② もち米をザルにあけ、よく水を切る 大きめのボールに入れる
- ③ 用意した 渋汁でもち米に好みの色を手早く付ける
- ④ 好みの色に染まったら、煮ておいた、豆を加えよく混ぜる
- ⑤ 再びザルにあけ、水を切る
- ⑥ セイロに、網布巾を敷き、もち米を平らに入れ、強めの蒸気で30分蒸す
- ⑦ 30分後、コツ水を打つ
- ⑧ コツ水を打ったら、手早くセイロを斜めにし、水はけをよくし、水気をきる
- ⑨ よく水気を切ったら、更に15分蒸す
- ⑩ 蒸しあがったら、大きめの容器に入れ、手早く混ぜ、粗熱を抜く
- ⑪ 赤飯を規定量に計量、準備した、小麦まんじゅうを包み、成型
→ いがまんじゅう (好みで ゴマ塩をふりかける)

漉し餡

基本配合	出来上がり約300g
小豆	200g
白双糖	150g
水あめ	5g
水	80g

工程

- ① 小豆を水洗いし一晩(約8時間)水に浸ける 水の量は豆の4倍
- ② 新しい水に取り替えて、火にかけ、沸騰させる(水の量は豆の上約4cm)
- ③ 沸騰して8分はそのまま煮る、豆が膨らみきって煮汁が黒褐色になったら、豆の半分の量の水を入れる
- ④ 更に沸騰したら、ザルにあけ、豆を水に晒す
- ⑤ 新しい水に替え、沸騰させる 水の量は豆が隠れる位
- ⑥ 沸騰したら、中火から弱火に火を落とし、軟らかく煮上げる 軽くつまんで潰れる程度 (煮ていると豆が給水して水が減るので、そのつど給水する)
- ⑦ 煮あがったら火を止め約1時間蒸らす
- ⑧ 蒸らした豆を目の細かいフルイにあけ水を注ぎながら豆を潰し 皮とゴに分ける
- ⑨ 水を注いで、ゴを沈殿させ 攪拌しそのまま静かに沈殿させる
- ⑩ 沈殿させたゴの上水を流し出し 再び新しい水を入れ沈殿工程を3回~6回繰り返す (風味をよくする為)【水晒し】
- ⑪ 水晒しが済んだゴを布巾で漉し 絞り水気をきり 生餡を作る
- ⑫ 鍋に配合の白双糖と水と生餡の1/3を入れ強火で沸騰させる
- ⑬ 沸騰し砂糖が溶けたら、残りの生餡2/3を入れる
- ⑭ 沸騰したら火を中火に落とし 練り上げる
- ⑮ 上がり際に水あめを入れる
- ⑯ 火を止め 容器に小分けにして 冷ます
- ⑰ 冷めたら、ラップなどに包み、保存

小麦まんじゅう

基本配合 (餡30g 生地15g 3ツ種 約10個分)

薄力粉 100g

上白糖 70g

水 30g

膨張剤 2g

膨張剤は 重曹 又は イスパダ ベーキングパウダー

工程

- ① あんこ を規定の大きさに計り 丸め餡玉を作る
- ② 少量の水で膨張剤を溶く
- ③ 別のボールに上白糖をフルイ入れる
- ④ 残りの水を入れ木杓子でよくかき混ぜる
- ⑤ ④に②を入れ 合わせる
- ⑥ ふるった薄力粉を一気に入れる
- ⑦ 木杓子で サックリとこねる
- ⑧ 手粉を敷いたバットにあけ軽くもみ 硬さを調整する
- ⑨ 規定の大きさに生地を計量し 用意した あんこ を包餡する
- ⑩ 粉を払って、水霧で噴霧し、蒸し器で約10分蒸す
- ⑪ 蒸れたら、粗熱を抜いて冷まし、油を塗った 巻き簾にのせ完全に冷ます

*膨張剤にベーキングパウダーを用いる場合は、水に溶かずに 薄力粉と合わせ フルイ使う