

桜餅作り アルバム 2025年03月13(木)

- * 場所・時間: 昭和生涯学習センター2F 料理教室 9:30~12:00
- * 講師 : 大野俊介、26期文化A、御器所学区
- * 参加者及び参加費: 12人(講師含む)、1~3班編成 1500円/人



昭和競城 桜もち



2025.3.13

於: 生涯学習センター

材料・・・3組

	道明寺g	砂糖g	水g	寒天	桜葉	こしあんg
5人g	460	320	680	所要	60	1560
※ 4人g	430	300	640		48	1250

レシピ

1. 餡玉づくり

- ① 重量(約26g)で12個に分け(一人分)、丸める。
- ▶ 桜葉を軽くゆすいで、水を切っておく。
- ▶ 葉柄(軸)を切りとる。

2. 道明寺 下準備

- ① 鍋に水を入れ、ピンクに着色する。
- ② 加熱する(強火)
- ③ 沸騰したら、道明寺を入れる(中火)。
- ④ 水分がなくなったら砂糖を加え、混ぜる。再加熱する(中弱火)
- ⑤ 水分がなくなるまで加熱する。(約10分) 焦がさないように底からかきまわす。
- ▶ この間に蒸し器に水を入れ、沸騰させる。
- ⑥ 濡れ布巾を敷いたバット(皿)に道明寺をひろげる。
- ⑦ 器ごと、蒸し器に入れ、5分間蒸す。
- ⑧ 蒸し器より取り出し、へらで上下を返しながら均一にかき混ぜる。
- ⑨ 更に15分間蒸し、取り出す。

3. 成形

- ① 道明寺を所定の重量(28g)で12個にちぎり分ける。
- ② 軽く丸め、少し押さえて平らにし、餡玉をくるみながら丸める。
- ▶ 軽く俵の形にする。
- ▶ やけどに注意しながら道明寺の熱いうちに成形する。
- ③ 成形したものを、ふきんの上に整理し並べる。
- ④ つや寒天を刷毛で塗る。(上を塗り、返して下を塗る。側面も塗る。)
- ⑤ さくら葉にくるみ、完成。



◇講師による桜餅作成の説明



◇①餡玉作り



◇②ピンク色の着色水が沸騰後に道明寺を煮る。砂糖を加えて水分が無くなるまで加熱し、蒸し器で蒸す。



◇③蒸し後に道明寺を広げる



◇④道明寺を丸め餡玉をくるむ。



◇1組の成果品



◇2組の成果品



◇3組の成果品



◇隣室で試食と反省会