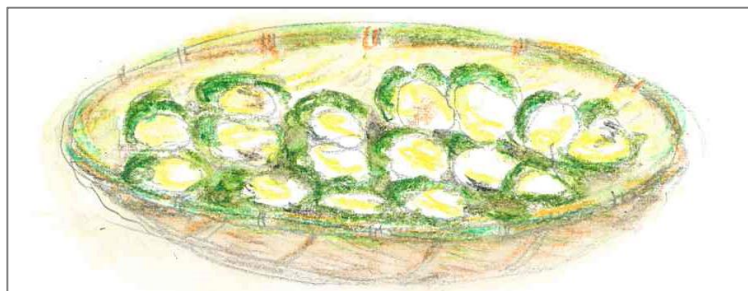


所沢ふるさとの味

ゆでまんじゅう



所沢荒幡では、7月1日の富士山の山開きにその年に収穫した小麦の新しい粉を使ってゆでまんじゅうを供えるのが遠い昔からの習わしでした。

「ゆでまんじゅう」の作り方

材 料

小麦粉(地粉) 500g (打ち粉は別)
熱湯 400cc 弱
あん 500g (23~25 個位)

作り方

1. 小麦粉 500g をボールに入れ少しずつ熱湯を加え、全体がそばろ状になったら丸くまとめ、耳たぶ位の硬さにこねあげる。
2. 25 個位に分けて「あん」を包み、形をととのえる。その際生地が手につくので打ち粉を使う。
3. 沸騰した鍋の中に、5 つぐらいずつ静かに入れて、浮き上がってくるまで 10 分程待ち、まんじゅうが浮き上がってきたら水のうですくう。
4. まんじゅう同士がふれ合うのを防ぐため、水をかけてザルにあげる。

「あん」の作り方

材 料

小豆 220g 砂糖 180~220g(糖分ひかえめ) 塩 少々

作り方

1. 鍋に小豆がかぶる位の水を入れ、沸騰してきたら一度湯を捨てる。(湯がく)
2. 小豆が 1cm かぶる位の水を入れ、静かにやわらかくなるまで煮て、砂糖を入れ最後に塩を入れる。
3. 23~25 個に丸める。