

和菓子づくり 2 紫陽花をつくる

入梅間近、学校周辺でも色とりどりの紫陽花が庭を飾っています。そこで、季節にちなんで、和菓子で紫陽花づくりに挑戦しました。ただ、色づけには、こだわりレッドキャベツで着色しました。

- レッド（紫）キャベツ 2枚
- 粉かんてん 2g+1g
- 砂糖 6g+40g
- 白玉粉 30g
- 白あん 200g
- レモン汁 少量
- 水、えごまの葉（飾り用）



【作り方】 8個分

1. 千切りにしたレッドキャベツを 200mlの水を入れた鍋に入れ、中火で沸騰直前まで温めて色出しする(取り出したキャベツは、マヨネーズ・レモンでサラダに利用)。
2. 1に粉かんてん 2g+砂糖 6gを入れ、沸騰して2分程度、よく混ぜる。
3. 2を4つの平らな容器に50mlずつに分け、レモン汁の入れる量を加減して4つの色を出すように調整し、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間程度冷ます。
4. その間に求肥(ぎゅうひ)をつくる。白玉粉 30gに水 30mlを入れて、耳たぶぐらいの固さに、さらに水 30ml+砂糖 40gを加え、600Wの電子レンジで1分加熱。再度練って、もう一度600Wの電子レンジで加熱。コシと透明感が出るまで練る。
5. 白あんに濡らしたキッチンペーパーをかぶせ電子レンジ600Wで2分程度温め、水分を飛ばす。これをボウルに取り、4と混ぜ合わせる。粉ふきイモ程度の固さになるまで、何度も加熱(1分30秒)を繰り返す。
6. 5の生地を25gずつに丸めて、濡れた布巾の上に並べ粗熱を取る。
7. 3を冷蔵庫から取り出し、それぞれ5mm角の大きさに切っておく。
8. 100mlの水を鍋で沸かし、そこに粉かんてん 1gを入れ、泡立つまで煮込む。
9. 8の溶かしたかんてんを刷毛や小さじにとり、6の表面に接着剤代わりに塗り、表面に抵当に7の色つきかんてんを箸やピンセットで飾り、えごまの葉の上に乗せたら完成！

