

花びら餅

新年の縁起物の菓子といえば「花びら餅」ですが、そのいわれには諸説あります。その一つに、平安時代に宮中で長寿を願う新年の「歯固め」の儀式として大根や猪、押鮎(塩漬けにした鮎)などを食べる風習があり、これが江戸時代に菓子と形を変えて庶民に広まったとされたという説があります。明治期に入ると、茶道裏千家の初釜の菓子として親しまれるようになったとされ、ここではゴボウを鮎に見立て、それに「長寿」や縁起のいい根菜を甘煮とし、みそ餡に合わせたものに変更たとされています。

【材料】

4個分

□ 上新粉	30g
□ 白玉粉	15g
□ 砂糖	10g
□ 水	50ml
□ 片栗粉(打ち粉用)	大さじ2



★ ゴボウ (長さ 10cm、4mm 角)	1 本	☆ 白あん	60g
★ 砂糖	50g	☆ 白味噌	小さじ2
★ 水	100ml	☆ 食紅(または紅麴)	少量
★ 水飴(なくても可)	5g		

【作り方】

1. まずは〈ゴボウの甘煮〉から。ゴボウは丁寧に洗って皮をむき、10cm の長さに切り 4mm 角の棒状にする。20 分程度水にさらしてアクを抜き、小鍋に砂糖と水 100ml を入れて柔らかく水がなくなるまで 20 分下ゆです。最後に水飴を入れて馴染ませる。その後、3時間以上(できればひと晩)置いて、味をなじませる。
2. 次に〈あん〉づくり。ボウルにあんの材料☆を入れて混ぜ、そこに少量の水で溶いた食紅を加えて4等分する。
3. 最後に〈生地〉づくり。耐熱ボウルに上新粉、白玉粉、砂糖を入れ、水を少しずつ加えてダマにならないように te 丁寧に混ぜる(この状態だとサラっとした液状)。
4. ラップをして、600W の電子レンジで 1 分 40 秒加熱した後、熱いうちにゴムべらで再び混ぜる。
5. 再度ラップをし、600W の電子レンジで 1 分 10 秒加熱してゴムべらで混ぜて、スプーンを使って 4 等分し玉にする。
6. まな板の上に打ち粉用の片栗粉を散らし、5をのせて麺棒で使い 1 つを 7cm 大にのばす。
7. 6の中央に 2 のあんをのせ、その上にゴボウを1本置いて生地を半分に折り、半円形にしたらできあがり。