



## きみまんじゅう

食の匠

大船渡市

●佐藤紀子 [平成21年認定]



以前は「十六まんじゅう」として、旧暦の3月16日と9月16日に、農神様にお供えしたり、晴れの日のご馳走でした。今では、小昼（おやつ）としてつくられるようになっています。

この「きみまんじゅう」は、ふわっと軟らかいのが特徴で、また、あんも手づくりで胃もたれしないさわやかな甘さです。

### 材料▶20個分

・たかきび粉	450g
・もち米粉	50g
・熱湯	500cc
・砂糖	100g
・粒あん	750g
小豆	300g
砂糖	300g
塩	4g
・片栗粉（手粉）	300g

### 作り方

- 分量の砂糖から大きじ2を取り分け、5で使用するシロップをつくって冷ましておく。
- たかきび粉ともち米粉を混ぜてふるいにかける。
- 粉を熱湯でこねる。こねる時、熱いので手に水を付けながら行う。
- 3を、5つに均等に分けて平らに丸め、たっぷりの湯でゆでる。ゆで時間の目安は、浮き上がってから2分程度。
- ゆで上がったたらボウルに取り、熱いうちに1で取り分けた砂糖を加えてこねる。こねる時、1のシロップを手水に使う。

### ポイント

- ・ゆで上げた後は、熱いうちに砂糖を加える。
- ・こねる時は、熱いのでへらやすりこぎなどを使うとよい。また、こねているうちに手に付くので、シロップを手につけながらこねるとよい。
- ・丸める前にねかせることで、冷めて扱いやすくなる。
- ・皮に砂糖が入っているので、冷めても固くなりにくい。冷凍保存もできる。