



昔懐かしクリームあんみつ 作りに挑戦

・ ・ 餡子の甘味 フルーツの酸味 クリームのまろやかさが 絶妙 ・ ・

デイサービスセンターころろ 木口 佳美

4 日 梅雨明けから一気に気温が上昇し、少し動くだけで汗が流れる気候となりました。こんな暑い時期には、冷たいものが食べたくりますね。そこで 毎月恒例のおやつクッキングで クリーム あんみつ を作りに挑戦しました。



あんみつ(餡 蜜)はみつ豆に餡を盛った和菓子。レシピとして、賽の目(細かい立方体)状に切った透明の寒天に、甘い餡子・フルーツ・アイスクリームが入っており、仕上げに黒蜜をかけ食べます。因みに 1930 年 東京・銀座 しるこ屋「若 松」の森 半次郎(2 代目)によって考案された和洋折衷のお菓子として作成。あんこの甘味とフルーツの酸味にアイスクリームのまろやかさが加わり、不思議と調和が取れています。今回は 寒天の代わり

にゼリーを用意しました。フルーツは、みかんとパイン・餡子と白玉・アイスクリームを乗せました。今回の作業工程は、多くなく“白玉を作る”“盛り付ける”だけとなりました。

テーブル毎に、白玉粉と水とボウルを準備し、白玉粉に水を少しずつ加えながら混ぜて貰いました。粉の状態を確認中に「まだ少し固い気がする!」とか「もう少し水入れて!」「もう少し混ぜた方がいいかなあ」と試行錯誤しながら作業が進みました。粉が均等に混ざり、一口サイズに丸めて成形。火の通りをよくする為に中央にくぼみをつけます。成形した物は 職員が茹で上げ、つるつとした白玉の完成。

各テーブルに、白玉・フルーツ・ゼリー・餡子を揃え 器に盛り付けました。均等に分けながら「美味しいそうにできたね」「白玉、可愛いわ」「ゼリーを入れるから、パインを乗せて・・」と声が聞かれました。最後にアイスクリーム乗せれば完成。

おやつの時間に お茶と一緒にいただきました。「簡単にできたね」「アイスは冷たく、白玉はモチモチして 美味しいわあ」とお喋りをしつつ、あっという完食です。作業工程は 至って簡単なメニューでしたが、和気藹々と談笑し賑やかな楽しい時間となりました。これからも、毎月おやつクッキングを続けます。リクエストもお待ちしております!お気軽に声をかけてください。