

おやつクッキング

大宰府名物 梅が枝餅 作りに挑戦

・・・ふんわり食感と ほんのり甘い餡子の

バランスが絶妙・・・

デイサービスセンターこころ 木口 佳美

気候も良く過ごしやすくなった今日この頃。待ちに待った春がやってきました。櫻も散り 葉桜へと景色が移り変わり送迎中の車窓から新緑の木々、日差しも日ごとに強くなり、日中は汗ばむ陽気の日も・・・冬の寒さから解放され「風薫る青空を見ると晴れ晴れするね」との言葉も聞かれます。快適な季節となるとお出掛けして 美味しい物が食べたいとのリクエストも増えます。4月9日(木)・15日(水)に 恒例“おやつクッキング”を行いました。

今回挑戦したのは福岡県太宰府名物「梅が枝餅」です。その名前から「梅の味？」と誤解されますが、梅を使ったお菓子ではなく、もち米とうるち米をブレンドした生地に、小豆餡を入れて焼き上げた餡子餅です。

レシピは 白玉粉と絹ごし豆腐、少しの水とこしあんを用意します。手順は簡単で、白玉粉に絹ごし豆腐を混ぜ練っていきます。硬さを確認しながら水を少しずつ加え、耳朶程度の硬さになれば生地は完成です。生地を等分に分け、餡子を包み平らに形を整えていきます。生地を練る工程では、水加減が非常に重要です。「ちょっと硬めかな、もう少し水入れる?」「ちょっと入れすぎたかな」等々、テーブルごとに声を掛け合いながら 慎重に作業が進みました。餡子を包む際に上手く出来ない方には「代わって私が包もうか?」とか「たいらに整えてくれる?」と互いに得意分野を協力し合う微笑ましい姿も見られました。なかなか上手く包めずに、餡子が生地から少し見えている処を見て「これも愛嬌!」と楽しまれている様子でした。次の工程では、ホットプレートで焼いていきます。200℃の温度設定も焼き加減を見ながら温度調節もされていました。両面軽く焼き色が付けば完成です。

「簡単にできたわあ」「家でも出来そう」とか「熱々は美味しそうやね!」と声も聞かれました。小皿に盛り付けて 温かい緑茶と一緒にいただきました。「もちもちして美味しい」「さすが出来たて!何個でも食べられそう!」と各自、自画自賛され喜んで召し上がっておられました。



200℃に設定中...



上手く包めるかな?