

## 氷白玉

— Korishiratama

俳句の季語としても詠まれる夏の風物詩



「白玉団子」は、江戸時代から食われています。冷やした「白玉団子」に、小豆あんや砂糖などの甘味をかけ、削り氷を盛り合わせ「氷白玉」は夏の季語となっています。抹茶かけやアイスクリーム載せも見られます。

## 材料 (約12個分)

白玉粉	100g
水	110cc
抹茶	適量
砂糖	適量
水	適量
氷	適量
ゆで小豆	適量

## ◆ つくり方

- 1 ボールに白玉粉を入れ、約100ccの水を入れ加え、かたまりができないように指先でよく混ぜる。
- 2 残りの水を加えながら、耳たぶくらいの固さになるまでにぎるようにしてこねる。
- 3 12等分して一つずつ丸め、人差し指でまん中を軽く押し、片側にくぼみをつける。
- 4 沸騰したお湯の中に入れ、浮き上がったら中火でそのまま2分くらいゆででからとり出し、冷水に入れる。
- 5 抹茶、砂糖を混ぜ、水を加えたお好み(各大きじ1~2)の抹茶シロップを作ります。
- 6 砕いた氷を器に敷き、抹茶シロップ、白玉団子、煮小豆を載せます。

## Column

## 白玉粉とは

もち米を水洗いして石うすで水びきし、沈殿したものを乾燥させたもの。昔は寒中(真冬)に水を変えながら10日ほどさらしたのち乾燥させてつくったので、別名「寒さらし粉」と呼ばれる上等品です。使うときは水を少しずつ加えながらこねるのがポイントです。



白玉姫

## POINT

- 白玉粉を水につけるときは注意。一度に水を入れるとかたまりができてしまいます。加減を見ながら少しずつ水をいれていきましょう。
- 冷やして食べるときは、白玉だんごは冷水へ。冷蔵庫に入れると固くなってしまいます。
- 上白糖は60°C位のオーブンで乾かして使用するとサラサラして扱いやすい。

レシピ：全国穀類工業協同組合HPほか

