

## うぐいす餅

— Uguisumochi

春の訪れを感じながら頬張る、色鮮やかなうぐいす餅



豊臣秀吉の弟・秀長が秀吉を招いたお茶会の席で献上された餅菓子の美味しさに喜んだ秀吉が、見た目の色が鶯(うぐいす)に似ていることから「鶯餅」と命名したのが由来とする説もあります。幕末には春先のお菓子として庶民化しました。青きな粉をまぶしたあん入りの餅菓子です。



## 材料 (約35個分)

## 〈生地配合〉

道明寺 (五つ割) .....	300g
水 .....	300g
グラニュー糖 .....	70g
トレハ .....	35g
青黄奈粉 .....	適量

## 〈中餡配合〉

小豆こし生餡 .....	450g
白双糖* .....	270g
食塩 .....	3g

※ざらめ糖の一つ (シロザラ糖と読む)

## ◆ つくり方

- 1 道明寺に水を加え30分間蒸す。
- 2 蒸し上がった道明寺に、グラニュー糖とトレハを加える。
- 3 30分ほど休ませる。
- 4 再度5分蒸して生地に熱をつける。
- 5 包餡してうぐいす形に整え、青黄奈粉をかけて仕上げる。

❦ Column ❦

## 道明寺とは

もち米を水にひたしておき、これを蒸してから乾燥させ、丸くしたり二つ割り、三つ割りなどの適当な大きさに荒くひいたもの。千年以上前、関西の道明寺という<sup>あまでら</sup>尼寺でつくられたものが、この名の由来とされています。



どうみょうじこくん

## 〈 POINT 〉

- 工程1の水を道明寺に全て吸水させてから蒸して下さい。吸水させる水の量で食感が変化しますので、お好みで加減して下さい。
- 工程3休ませている間、数回ヘラで混ぜて下さい。
- 30分間放置すると、均一に蜜が浸透しません。

レシピ：全国菓子工業組合連合 日本菓子専門学校 岩佐 洋一 教師 和菓子講習【基礎編】