

酒まんじゅうレシピ

相模原では昔から夏になるとこの家でも酒まんじゅうを作りました。

初夏から秋にかけての季節、夏祭り、お盆、お月見と手作りの酒まんじゅうは大変なご馳走でした。お祭りにはお客様を迎える前に必ず親戚へ配ったりするものでした。

また、相模原は地形がほとんど台地で田んぼがあまりありません。主食の米は貴重な存在でした。そこで米の代用食として畑で取れる小麦を利用して何か作れないか……と言う事で酒まんじゅうとうどん等をつくるようになり、特に近年は相模原の名物として酒まんじゅうが皆さんに大変ご馳走として喜ばれるようになりました。



～ 作り方 酒まんじゅう ～

(小麦粉1kgで、約30～35個できます)

※ 酒だね (酒の素)

1. 塩気などのない容器・ビン・桶などにさました御飯と水をいれて、かき混ぜる。この中にこうじを入れる。

★ポイント…「こうじ」が多すぎるとまんじゅうがかたくなる。

2. 通気性の良いスタレまたは、綿布で被って暖かい所へ置く。フタはしめない。

3. 2日目位より発酵してプクプク・サワサワと聞こえてくる。

発酵の目安 夏・・・3日～4日

4. 味見をしてちょっと酸味を感じるようになったら、ころあいなので、ペットボトル等に

うつし、フタをゆるめるか空気穴を開ける。

* すぐ、使わない場合、冷蔵庫に入れる。10日ほど保存できる。

* 使用するとき、常温にもどしてから使う。

◆ みそあん作り ◆

○材料○

みそ 100g、砂糖 160g、小麦粉 60g
※酒まんじゅう約30個分の分量です

1. みそ・砂糖をよくまぜます
2. 1でまぜたものに小麦粉を入れ、さらによくまぜます

《参考》◆ あんこ作り ◆

○材料○

あずき
小豆 250g、砂糖 300g、塩 小さじ1杯
※酒まんじゅう約30個分の分量です

1. 小豆250gを一晩水につける
2. ざるにあげ、たっぷりの水でゆでる
3. 一度沸騰したらざるにあげて、再度煮る
※2回位くりかえし、皮が破れるくらいまで煮る
4. 出来た小豆をミキサーで攪拌するかくはん（10秒程度）
5. サラシ（木綿）で作った袋に入れてしぼる
6. 鍋にしぼった小豆と砂糖300gを入れ、火にかけて、弱火で煮つめる
途中で塩小さじ1杯位入れて、固くなるまで煮つめる

◆ 酒まんじゅうづくり ◆

○材料○

小麦粉1kg、砂糖30g、まんじゅうの酒のもと500cc、
あんこ800g程度

○用具○

ふきん、ふろしき大の綿布、せいろ、ボール

1. 粉と砂糖をよく混ぜ合わせ、酒の素を徐々に入れて5～10分くらいこねる。
2. こねた生地を暖かいところにしばらく寝かす。(1次発酵)
上にふきん等をかける。ふくらんで割れ目がついたらもう一度力を入れてよくこね、生地がなめらかに手につかないくらいになるようにする。(耳たぶ位のやわらかさ)
3. 2の出来たものを32個くらいに分ける。分けたものを円形に延ばし、あんこを入れて、
底を閉じ、形を整える。
4. 全部作り終えたらしばらく寝かせる。(2次発酵)
5. 4がふくらんだら強火で20分位蒸す。
6. 蒸しあがったらガスを止めてふたを取らずにそのまま30秒位おく。
その後、静かにふたをとる。
7. 綿布の上に裏返しにして並べうちわなどで扇ぎ出来上がり。表面が乾くとつやがでる。
乾けば出来上がり。
★ポイント…保存する場合は荒熱をとったら1個ずつラップに包んで冷凍庫に入れる。
食べる時は常温に戻し、蒸かす。