

おうちで楽しむ  
新年の和菓子

## Wagashi for celebrating New Year 2021

# 新春を寿ぐ、花びらもち

新しい年のお祝いに、健康と幸せの祈願に、花びらもちを作ってみませんか。

Happy  
New Year  
2021

### 作り方

How to make Hanabiramochi

**[蜜漬けごぼう]** ※花びらもちを作る前日までに準備をしてください。

1. ごぼうはよく洗い、皮付きのまま、長さ10cm、5mm角に切り、薄い酢水に15分さらす。
2. ごぼうを洗い、耐熱ボウルに入れる。水を大きじ2(分量外)に加え、ラップをして電子レンジで1分加熱する。
3. 電子レンジから取り出し、分量のグラニュー糖と水を加えて混ぜる。ラップをして電子レンジで3分加熱する。全体を混ぜ、もう一度3分加熱する。火が通ったら冷まし、そのまま一晩おく。使う前に蜜を切って、花びらもちに入れる。冷凍保存可能。

**[白みそあん]**

1. 耐熱ボウルに白あんと白みそを入れて混ぜる。電子レンジで30秒ずつ加熱する。マッシュポテト状になるまで繰り返し(30秒を3~4回程度)、冷ます。
2. 冷めたら、1/3量を取り分け、食用色素でピンクに染める。

**[ぎゅうひ生地]**

1. ボウルに白玉粉を入れ、水を加えながら、ダマにならないようによく混ぜる。グラニュー糖を加えて混ぜ、ドロリとした状態にする。
2. レンジで1分半加熱し、取り出してへらで混ぜる。さらにレンジで1分加熱してよく混ぜ、同工程を3~4回繰り返す。全体に透明感が出て、コシのある状態になまで。
3. 片栗粉を敷いたバットに生地を置き、上から片栗粉をふるう。生地が熱いうちに、へらで10等分にする。手粉をつけながら4~5mmの厚さに叩きのばす。粗熱がとれたら、直径9cmのセルクルで10枚抜く。
4. 中央よりやや上にピンクに染めたみそあんを、中央にごぼうを、中央やや下に白みそあんを置き、向こう側から手前に半分におりたたみ、形を整えて出来上がり。



お正月の和菓子「花びらもち」は、平安時代の新年に行われた健康と長寿を祝う行事「歯固めの儀式」を簡略化したものです。当時は押し鮎、宮中雑煮が食べられていましたが、やがて押し鮎はゴボウに、雑煮は餅と白みそとなったとか。ピンク色に染めたみそあんが、ぎゅうひの中にほんのりと透けて見えるのが綺麗です。

### 材料(10個分)

### Ingredients

**[ぎゅうひ生地]**

白玉粉 100g  
水 200cc  
グラニュー糖 200g  
片栗粉(手粉)適宜

**[蜜漬けごぼう]**

ごぼう 1/2本  
グラニュー糖 100g  
水 100cc

**[白みそあん]**

白あん 150g  
白味噌 30g  
食用色素・赤 少々

白玉粉のかわりに、もち粉、Glutinous rice flourを使うことができます。

※本レシピ使用の電子レンジは1100w。

※白あんの作り方レシピ:

<https://kohakuto.com/recipe/shiroan/>

杉井ステフェス淑子 東京出身。2016年よりオハイオ州クリーブランド在住。和菓子作家。アメリカでオーダーメイドの和菓子作品の制作、和菓子教室やワークショップ、デモンストレーション、展示などを行う。和菓子・琥珀糖スタジオ; <https://kohakuto.com/> Instagram: topico\_wagashi

