

おうちで楽しむ 季節の和菓子

Hinamatsuri - 2021 ひな祭りの和菓子 (すはま)

桃の節句のお祝いに、健康と幸せを願って、すはまのお雛様を作りましょう。



「すはま団子」を食べたり、名前を聞いたことがある方は多くいらっしゃると思います。すはま(州浜)とは、きな粉・州浜粉(大豆や青豆を煎って挽いた粉)に砂糖と水あめを加えて練り合わせて作る和菓子。このひな祭りのすはまは、きな粉と水あめの代わりに、アーモンドフラワーとハチミツを使った少し洋風な風味です。桃の節句のお祝いにぜひ作ってみてください。

材料

Ingredients

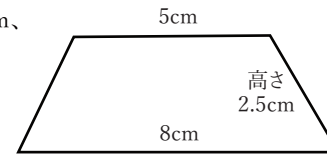
下記分量で、1セット(お雛さま・お内裏さま×1、ぼんぼり×2、菱餅×2)作ることができます。

- きな粉・州浜粉(アーモンドフラワー・ココナッツフラワー代用可) … 30g
- 粉糖 … 30g
- 水あめ(ハチミツ代用可) … 25g、(調整用5g)
- 粉糖 … 手粉用適量
- 食用色素 … 少々

作り方

How to make Wagashi

- 着物の型紙を作る。右図のような下辺8cm、上辺5cm、高さ2.5cmの台形を2枚以上。
- ボウルにきな粉(アーモンドフラワー・ココナッツフラワー代用可)と粉糖を入れ、よく混ぜ合わせ、真ん中にみぞをつくり、水あめ(ハチミツ代用可)25gを入れる。※写真はアーモンドフラワーとハチミツを使用。
- 水あめにきな粉を練りこむように、手で混ぜる。タネが一つにまとまるまでよくこねる。粉が多くあまる場合は調整用の水あめ5gを少しずつ加える(全部入れなくてもよい)。
- タネを3等分にし、ひとつはそのまま、ひとつは赤に、もうひとつは緑に着色する。
- クッキングシートに粉糖をふるって敷き、それぞれの色のタネを15cm×4.5cm(厚みは3mm程度)に伸ばし、着物の型紙にあわせてカットする(各色2枚ずつ)。カット後にできたタネの切れ端は色ごとにひとつにまとめる。
- 各色1枚の着物の生地を立体的に重ね、お雛様、お内裏様を作る。
- 残りのタネは2等分にし、赤と緑は丸めて、ナイフで5本の線を入れてぼんぼりを作る。残っているタネは各色2等分にし、両手の人差し指と親指を使って、菱形を作り(各色ふたつ)、下から緑白赤と重ねて、菱餅をふたつ作る。
- 仕上げにきな粉や粉糖をまぶして出来上がり。



※実物大ではありません。



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](https://www.instagram.com/topico_wagashi)