

February- 2023

## 雪の下萌（練り切り）

菓銘をもつ生菓子（練り切り）が文化庁「登録無形文化財」に

おうちで楽しむ  
季節の和菓子



寒い日が続きますね。お元気ですか？

こちらは「雪の下萌」という練り切り。雪の下で春を待っている草花の芽を表しています。昨年末に「菓銘をもつ生菓子（練り切り）」が、文化庁「登録無形文化財」となりました。そのことを記念して、「菓銘」をもつ練り切りのレシピをご紹介します。

### 材料

### Ingredients

4個分

じゃがいも 250g  
グラニュー糖 80g  
もち粉 小さじ1  
小豆あん 60g  
抹茶 少量

下準備：

じゃがいもは洗って皮をむき、厚さ3cm程度に切り、たっぷりの水に10分つける。小豆あんは4等分にして丸める。

### 作り方

### How to make Wagashi

和菓子には、団子や羊羹という種類の名前のほかに、「菓銘」という「名前」が付けられているものがあります。菓銘の多くは、短歌や俳句、花鳥風月、地域の歴史や名所に由来しますが、作り手が自由につけることも出来ます。「雪の下萌」はこの時季によく作られます、他にも「下萌え」「雪間の草」という菓銘もあります。

練り切りは、一般的に白あんを使いますが、今回は身近な野菜「じゃがいも」を使います。じゃがいもの色は「雪」を表すのにぴったり。みなさん、ぜひ自分で菓銘をつけてくださいね。ミッドウェストならではの雪景色からどんな菓銘が出てくるのでしょうか？！

1. 鍋でじゃがいもを煮る。竹串がすっと通るまで。熱いうちにフードプロセッサーなどに入れ、グラニュー糖を加えペースト状にする。
2. 耐熱ボウルに芋あんを150g取り、もち粉小さじ1を加えてよく混ぜる。電子レンジで30秒加熱し、よく混ぜる。この工程を2～3回繰り返す。
3. 練り切りあんを4等分にして丸める。手水をつけながら、手のひらの上で直径6～7センチに広げ、中央にあん玉をのせて包む。固く絞った濡れ布巾で茶巾しぼりにする。
4. 少量の抹茶をお湯で溶き、竹串につけて、練り切りのてっぺんを少し緑色に色付けして、雪の下の草花の芽を表す。



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、オンライン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

