

【つぶあん】＜出来上がり約 700g＞

小豆 250g
きび砂糖 250g
塩 2g

＜作り方＞

1. 小豆はさっと洗い、たっぷりの水とともに鍋に入れて中火にかける。
2. 沸騰したら茹で汁を捨てて、再びたっぷりの水を入れて火にかける。＜渋抜き 1 回目＞
3. 沸騰したら茹で汁を捨てて、再びたっぷりの水を入れて火にかける。＜渋抜き 2 回目＞
4. 沸騰したら弱火にして、アクを取りながら小豆が柔らかくなるまで茹でる。
小豆が煮汁から頭を出したら差し水をしながら行う。
5. 指で潰せるくらい柔らかくなれば、茹で汁がひたひたよりもやや少なめになるように余分な茹で汁を捨てる。
6. きび砂糖を加え、中火で粒を潰さないように練り上げる。
7. 水分が少なくなり、ポタッと落ちるようになったら、塩を加えて混ぜ合わせ、味を調える。
8. 出来上がればバットに並べて自然に冷ます。

※砂糖を最初から入れると小豆が硬くなり、それ以上煮てもやわらかくならないので注意。

※混ぜすぎると空気が入って白っぽくなるので、たまに混ぜるようにするとよい。

もち米 2 合
水 360ml

＜作り方＞

1. もち米は洗い、30 分ほど水に浸ける。
2. 浸漬した水は捨て、土鍋にもち米、分量の水を入れて中火にかけ、湯気が出てきたら弱火にして 10 分たく。
3. 火を止めて 15 分蒸らしてから、混ぜる。
4. ボウルに移し、すりこぎで軽く突いて潰した後、手水をつけながら丸める。
5. 1/3 量と 2/3 量に分けてそれぞれを丸める。
6. つぶあんを広げ、餅米を包んで「つぶあんおはぎ」に。

餅米を広げ、つぶあんを包み、きなこをまぶして「きなこおはぎ」にする。

