

三色おしるこ



《材料 25人分》

- ・白玉粉…920g
- ・ゆであずき…3kg
- ・塩…小さじ1
- ・抹茶シロップ…90cc
- ・食紅…少々

《作り方》

(1)鍋を2つ用意し、1つの鍋には水を8分目まで入れ、沸かす。

もう片方の鍋にはゆであずきと水2リットル入れて火にかけて煮る。

(2)各色の白玉を作る。(詳細は以下を参照)

〈白玉〉

- ①ボウルに白玉粉460g(2袋分)を入れ、ぬるま湯360ccを少しずつ注いで混ぜ、耳たぶ程度の硬さにする。
- ②一口大(直径2cm)の大きさに丸める。

〈赤白玉〉

- ①ボウルに白玉粉230g(1袋分)を入れる。ぬるま湯180ccに食紅を耳かき1杯分入れて混ぜる。ぬるま湯を少しずつボウルに注いで混ぜ、耳たぶ程度の硬さにする。
- ②一口大(直径2cm)の大きさに丸める。

〈抹茶白玉〉

- ①ボウルに白玉粉230g(1袋分)を入れる。ぬるま湯90ccと抹茶シロップ90ccを混ぜ合わせる。合わせた液を少しずつボウルに注いで混ぜ、耳たぶ程度の硬さにする。
- ②一口大(直径2cm)の大きさに丸める。

(3)沸騰したお湯に丸めた各色の白玉を入れ、1~2分(白玉が表面に浮いてくるまで)茹でる。

(4)茹で上がった白玉を冷水に取る。

(5)煮えたあずきに塩を加える。

(6)器に白玉とあずきを入れて、完成！！

「ちょっと豆知識」

おしるこぜんざい、地域によって内容が変わるんだそうです。一般的に、関東の場合は小豆あんの汁物全般を呼ぶこと呼び、区別するなら、粒なしのものを御前汁粉、粒ありなら田舎汁粉と呼び分けています。これが関西になると、粒のないものをするこ、粒があるものをぜんざいといいます。関東でぜんざいといえは、餅などにあんを添えたものですが、関西ではこれを亀山と称します。また餅の形や火の入れ方、口直しなども地方によって違いがあるようです。

