

うでまんじゅう

○ 伝承料理のいわれ

所沢市は、古くから麦類・いも・陸稻・茶を中心とした畑作地帯でした。当時は麦類が冬の代表的な作物で、秋の終わりに種まきが行われ翌年の6月下旬に小麦の収穫が行われます。夏作の準備が済みお盆の頃には、新小麦粉で作った香りの良い「うでまんじゅう」が仏様に供えられます。（注：この辺りの言い方で茹でることを「うでる」と言います。）

小麦粉は、普段煮込みうどんやだんご汁に利用されるほか、お盆や七夕、秋の彼岸などの「もの日」には手打ちうどんや「うでまんじゅう」として家族みんながこの味を楽しみにしていました。

現在、所沢市では露地野菜の生産が中心で小麦の生産は少なくなっています。

< 材 料 >	40個分
小麦粉	1kg
熱湯	1ℓ
あんこ	1kg

< 作り方 >

- 1 こね鉢に小麦粉を入れ、菜箸でかき混ぜながら、熱湯を加える。その後、手で良くこね、耳たぶ位の柔らかさにし、10～15分ねかす。
- 2 あんこを40個（1個：25g）に丸める。
- 3 1の材料を手のひらで丸く平らにし、あんこを中心におき、ていねいにとじる。
- 4 沸騰したたっぷりの湯で、まんじゅうをゆでる。まんじゅうが浮いてきたらザルにとり、水で洗い表面のぬめりを取り、水気を切る。

