

# まんじゅう〜1

## ○ 伝承料理のいわれ

最近ではほとんどみられなくなりましたが、昔は入間地域の台地では水に恵まれない畑作地帯が多く小麦が多く栽培されてきました。そして、その小麦を活用して行事食としてお供えものとして作られてきたのが「まんじゅう」です。

< 材 料 >		40個分
小麦粉		1 k g
牛乳		2 0 0 c c
重曹		3 0 g
卵		2個
あん		1. 2 k g
砂糖		3 0 0 g
水		2 5 0 c c

## < 作り方 >

- 1 小麦粉に重曹を入れ、3回ふるいにかけておく。
- 2 鍋に水・砂糖を入れ、弱火で砂糖をよく溶かす。冷ましておく。
- 3 2に牛乳、卵を入れてよく混ぜておく。
- 4 1の中に3を入れ、しゃもじで混ぜる。  
20分くらい寝かせておく。耳たぶより柔らかめ。
- 5 皮を約40gの大きさに切り、あんを包み丸める。  
※ 1個分の分量…皮約40g あん約30g
- 6 蒸気のあがった蒸し器に並べ、15分間蒸す。
- 7 出来上がったら、うちわで風をあて、照りを出す。

