



『小麦まんじゅう作り』出張市場講座レポート

2月16日に国本地区市民センターで「小麦まんじゅう作り」の講座が開催されました。小麦まんじゅうは、市場で小豆や小麦粉等を調達できるもので市場のPRを兼ねての実施となりました。

まんじゅうの皮には、相場講師お薦めの異色なところで「酢やワイン」が入っていました。こうすることによって皮が固くならず翌日もおいしくいただけるということです。

また、皮は、一晩寝かせる都合で講師が前日にこねてきてくださいました。

あんこも時間の都合で講師が家で煮てきてくださいました。講師からは、皮やあんこを作るときの注意点のみの説明を受けました。

各班で配られた皮やあんこをみんなで分け、各自で皮を伸ばしあんこを包んでまんじゅう作りの開始。皮からあんこが飛び出しそうで悪戦苦闘。蒸す前に霧吹きで水をかけるとつやが出るということですが、今回は水道水にさっとくぐらしてから蒸しました。

まんじゅうは、ふかすと思いのほか膨張し、皮同士がくっついてちょっと大変でした。

15分蒸すとつやつやの小麦まんじゅうが出来上がり。一人5個作って、1個はその場で麦茶と味見の一服。

みなさん、お土産のまんじゅうに大満足して講座は終了しました。



「講師がお手本にまんじゅうの包み方を実演しているところ」



「蒸しあがったまんじゅうをざるに取り出すところ」



「まんじゅうが思いのほか膨張し・・・」