

料理人の技

今回「室町砂場」五代目、村松毅さんが伝授してくださったのは「そば饅頭」です。お店では、冬のコースメニューの最後に出される逸品。温かい蒸し饅頭は、冬場のお手前のお茶菓子としてもお馴染みです。丁寧に生地を練り上げ、いかにそれをあんこ玉に薄くのばすかが美しく仕上げるポイントです。

(材料 : 9~12個分)



そば粉 ······ 40g (市販のもの)
大和芋 ······ 25g程度 (すりおろした状態で)
砂糖 ······ 55g (上白糖)

*以上は生地の分量

あんこ玉 ······ 20g (一個につき) を適宜
小さく丸めたもの
(市販のあんこを固めに練って丸めるまたは和菓子店で売っているもの)

道具 : ピーラー、すり鉢、ふるい、蒸し器



生地がトロリとしてきたら、2にそば粉をふるいにかけながら数回に分けて加える。その間、練っている生地の下にときどき粉を回し入れると、あたり鉢から生地を外す際にきれいに外れるようになる。生地が耳たぶよりも柔らかくなってきたら、そば粉を加えるのをやめて生地をならす。



大和芋の皮を、ピーラーで丁寧にむく。通常よりも細かくすりおろすため、金具は使わずあたり鉢で直接おろし、あたり棒で練る。



あんこ玉に、生地をうすくのばしていく。右手の親指であんこ玉を包みこむように下から生地をのばし、それぞれ上部の一点に集めてから両手で生地をならす。



すりおろした大和芋に砂糖を加え、さらに練る。
(生地を多めに作る場合は、砂糖は数回に分けて加える。)



ぬれ布巾を敷いた蒸し器に、ふかした際、お互いがふくらんでくっつかないよう間隔をあけてお饅頭をおく。その際、蒸し器から十分に蒸気が上がっている状態かどうか確認を。ぬるい状態でふかすと、徐々に温度が上がっていくため生地がだれてしまって丸く仕上がりません。10分蒸したらできあがり。