

花見餅 (約 24 個)

「桜」

昨今、季節感が薄れていますが、桜の開花で春の訪れを感じる方も多いのではないのでしょうか。桜を愛でる期間は短く、桜の名所は花見で賑わいます。

桜の語源は諸説あります。

農耕の神を意味する「サ」という言葉と、神が鎮座する場所「クラ」を合わせて「サクラ」となった説、「咲く」という動詞に複数の意味する「ら」を合わせた説など。

春になると「サ」の神を山からお迎えし、サクラの咲き具合で豊作を占った行事が花見の始まりとされています。

今回のお菓子は花見に因んで、焼き皮・道明寺とは違う桜餅の提案です。

(餅種配合)

餅粉	65 g
上新粉	80 g
上白糖	150 g
トレハ	20 g
水	170ml
塩漬桜花	20 g
赤色素	適量

(半小豆こし餡)

小豆こし生餡	70 g
白生餡	280 g
白双糖	210 g
水	280ml
水飴	10 g

(餅種工程)

- 餅粉・上新粉・上白糖・トレハを粉体混合し、水を加え手早く混ぜる。
- 少し薄めの赤色に着色して、蒸し枠に流し約 20 分蒸す。
- デッチながら塩抜きした桜花を加える。
- 再度 10 分間蒸す。
- 粗熱が抜けたら、片栗を手粉に 36 g 2 っ種で包餡する。
- 丸扁平形に整え、焼印を押して仕上げる。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 岩佐 洋一 氏