

中学校 技術・家庭(家庭分野) <sup>あゆがし</sup> 鮎菓子をつくってみよう!!

岐阜市を代表する和菓子の「鮎菓子」は、清流長良川の鮎を表わしたお菓子です。カステラ風の生地<sup>ぎゅうひ</sup>で求肥を包み、焼き印で顔や尾びれをつけていきます。簡単にできるので、皆さんも作ってみませんか。



材料(6~8個作れます)

<生地>

- ・たまご 2個
- ・砂糖 100g
- ・水 50ml
- ・小麦粉(薄力粉) 100g
- ・油 適量

<求肥>

- ・白玉粉 100g
- ・砂糖 100g
- ・水 200ml

作り方

<生地>

① ボウルに卵2個を割り入れる。そこに砂糖を加えて泡立てる。さらに生地用の水の半分(25ml)を加えて混ぜる。



② ①のボウルにふるいにかけた小麦粉を入れて軽く混ぜる。さらに残り半分の水(25ml)を加えて、粉っぽさがなくなるまで軽く混ぜる。



③ ②でできた生地を冷蔵庫でねかせる。(1時間くらい冷やす。)

④ フライパンを熱して油を薄くひく。③の生地を(6分の1~8分の1の量)楕円形に広げる。表面が泡立ってきたら裏返して焼く。



⑤ 焼きあがった生地の上に求肥をのせて、半分に折る。熱いうちに形を整える。



⑥ 形が整ったらラップを外し、熱した金串で目や尾びれなどを焼き付ける。(※金串をコンロで加熱する時はやけどしないように注意しよう)

<求肥>

⑦ ボウルに白玉粉を入れる。求肥用の水を少しずつ入れながら混ぜる。全体に混ざったら砂糖を加えて、さらに混ぜる。



⑧ 電子レンジ(600Wで2分)加熱し、一度取り出して混ぜる。さらに1分加熱した後混ぜる。(※電子レンジが使える容器に入れ、ラップをかけて加熱すること)

⑨ ⑧でできたもち状のものを、片栗粉を敷いた上に出して冷ます。(※熱いので取り出す時は、やけどしないように注意しよう)



⑩ 冷めたら、6~8等分し、棒状にしておく。



こんな工夫もできるよ!!

- ・求肥の代わりに生クリームやあずき、ジャムを入れて味を変化。
- ・生地に、抹茶やココアパウダー、食紅を入れて、カラフル鮎菓子に。
- ・目や尾びれをチョコペンやアイシングを使って描く方法もあるよ。
- ・生地をホットケーキミックスを使って作ってみるのもいいよ。
- ・フライパンの代わりにホットプレートを使うと、焼く時の加熱調節がしやすいよ。