



KUMAMOTO

八代

YATSUSHIRO

みょうが饅頭 組永 幸美



材料(20個分)

もち米粉 ……………200g
白玉粉 ……………130g
小麦粉(薄力粉) ……………40g
塩 …ひとつまみ(小さじ1/2弱)
つぶあん 600g(30g×20こ)
片栗粉 ……………適宜
みょうがの葉 ……………20枚

作り方

- ①もち米粉・白玉粉・小麦粉を混ぜ合わせる。水を加減しながら少しずつ入れていき、耳たぶ位の固さになるまでよく練り合わせる。
 - ② ①の生地を30gに切り分ける(20個分)。
 - ③丸めておいたあんを②の生地で包む。片栗粉を全体につけて、10分程度蒸し器で蒸し上げる(片栗粉を付けて蒸すとくっつかない)。
 - ④別にみょうがの葉だけ、2分程度蒸し上げる。③の団子をみょうがの葉で包む。
- ※みょうがの葉は、茹でて冷凍しておくくと1年中使うことができる。

料理に
まつわる話

おやつや農作業の合間に食べていました。
熊本・八代地方では一般的なおやつです。
団子をみょうがの葉に包んで蒸す方法もあります。

まめ
知識

ミョウガの葉には解毒・殺菌・腐敗防止に効果があることが昔から知られており、団子などを包むのに用いられています。