

生まんじゅう

ちょっと一言！

130年くらい前（明治時代）から作られていた、萩市福栄に伝わるお菓子です。福栄では花の形の型で押して仕上げますが、今回は型を使わないレシピを紹介します。こねたり、丸めたり・・・楽しみながら作ってもらえると嬉しいです。

1 Aをボウルに入れて混ぜ、ぬるま湯を少しずつ入れ、よくこねる。

2 耳たぶくらいにやわらかくなったら、手の甲ぐらいの大きさの平らな団子を作り、蒸気の上がった蒸し器に入れ、40分蒸す。
こしあんは16等分し、丸めておく。

3 蒸し上がったもち生地を熱いうちに手でこね、ひとかたまりにする。
（こねるときは熱いので、清潔な厚手のゴム手袋等を使うと良い）
飾り用に少し取り分け、水で溶いた食用色素を入れて混ぜ、小さくちぎっておく。（赤色、緑色をそれぞれ16個つくる）

4 3のもち生地を16等分（40g～50g／個）にし、あんをいれて包む。上に赤色と緑色の飾りをのせ、外れないように押す。

レシピを作った団体・人

山口県生活改善実行グループ連絡協議会
（福栄地域生活改善実行グループ連絡協議会） [萩市]



材料名	量・単位
米粉	330 g
もち粉	60 g
砂糖	50 g
ぬるま湯	265 ml
こしあん	300～330 g
食用色素（赤色）	少々
食用色素（緑色）	少々