



暑さが和らぎ、過ごしやすい季節となりました。

9月25日は「十五夜」です。今月は十五夜の由来と、地域ごとに異なるさまざまな形の月見団子の中から、関西地方の『あんかぶせ型』のレシピを紹介します。

「十五夜」と「中秋の名月」の由来

「十五夜」とは、旧暦における毎月15日の夜をさします。旧暦では7～9月が秋とされており、秋の真ん中にあたる8月15日は「中秋」と呼ばれていました。この日に昇る月は、一年でもっとも美しく見えることから「中秋の名月」と呼ばれるようになったとされています。本来なら十五夜は毎月訪れるものですが、今では「十五夜といえば中秋の名月」という意味で使われることが多くなっています。



材料(8個分)

〈こしあん材料〉

・さらしあん 75g

・砂糖 110g

・塩 少し

・水 200ml

〈だんご材料〉

・上新粉 120g

・白玉粉 40g

・砂糖 10g

・水 120～140ml

作り方

1.こしあんを作る

鍋にこしあん材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。中火にかけ、焦げないように木ベラを鍋底にあててときどき混ぜ合わせながら煮、ひと煮立ちしたら弱めの中火にしてさらに煮る。徐々にとろみがついてくるので火は止めずに練り続け、鍋底が見えるくらいまで煮詰めたら火を止め、バットなどに移して冷ます。

2.だんご生地を作る

ボウルに上新粉、白玉粉、砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。水を少しずつ加えてそのつどゴムベラで混ぜ合わせ、途中でゴムベラから手に変え、生地をまとめながらこねる。生地が耳たぶくらいの固さになったら水を加えるのを止め、仕上げによくこねる。

3.ゆでる

だんご生地を8等分し(1個 約35g)、里芋のような形(えび芋のようなしずく形)に形作る。鍋にたっぷりのお湯を沸かし、だんごを入れてゆでる。浮き上がってきたらさらに2～3分ゆでて中まで火を通し、冷水にとる。粗熱がとれたらザルなどにとり出して並べ、水気を切る。

4.盛る

ラップにこしあん20gほどをだ円形に広げ、だんご1個をのせて包む。残りも同様に作る。