

贅沢に  
抹茶を使って

# 勝ち栗入り抹茶大福



今やすっかりお馴染みの苺大福ですが、縁起を担ぐために今回は栗を餡で包みました。その餡もとびきりこだわり、高級抹茶をたっぷり使った抹茶餡。抹茶といえば、思い出されるのが昨夏宇治で味わった宇治金時です。贅沢に抹茶を使ったかき氷で、宇治金時の原形を見た思いがしました。その店で茶師である十六代のご主人のお話もうかがいましたが、茶師としての感性を研ぎ澄ますため、携帯電話も持たず、パソコンもなさらないというお茶一筋の徹底ぶりに、ただただ敬服いたしました。と同時に、この時代、宇治茶の伝統を守ることがいかに大変なことであるかとも思い知らされました。お茶の底力は、茶師の匠の力といっても過言ではありません。お店の宇治金時には及びませんが、気持ちだけはたっぷり込めた抹茶大福を召し上げられ、金粉茶を添えて。見た目も気持ちも豊かになる味わいです。

## 作り方



- ① 抹茶餡は白あんに濃茶状に溶いた抹茶を加え混ぜ、8等分する。  
くぼみを作り上に栗をのせて、栗をあんで包む。
- ② 耐熱ボールに白玉粉と砂糖と水を合わせ滑らかになったらラップをかけてレンジで約2分加熱する。  
木ベラで良く混ぜて再びレンジで2分加熱する。
- ③ 片栗粉で打ち粉をした台に取り出し、全体に片栗粉をまぶす。8等分して丸める。
- ④ ③のもちを広げ①の勝ち栗あんをのせ、下の方のふちをのばして包み込む。
- ⑤ しっかりと口を閉じて、形をととのえて、余分な片栗粉を除く。
- ⑥ 抹茶を振りかけて、金粉を飾り仕上げる。

## 材料(6~8個)

栗の甘露煮…………… 6~8個	B 抹茶あん…………… 200g
A 生地	(白あん……………200g
(白玉粉・水……………各1カップ	(抹茶…………… 大さじ2
(砂糖…………… 大さじ2	仕上げ用
片栗粉…………… 適量	抹茶 金粉

## 料理のコツ

抹茶を贅沢に使うことでこだわりをアップさせます。濃茶用の抹茶を使って白あんに練りこみ、限りなく贅沢に餡を作ります。大福の上にもたっぷり抹茶を振ります。