

試してみよう!

# 滋賀の伝統おやつ

第37回 簡単栗入り丁稚ようかん でっち

でっち  
「丁稚ようかん」のいわれは、「近江八幡市などの湖東地域で奉公する丁稚が、盆や正月に帰省する『藪入り』の手土産に買って帰った」とする説や、「高島市などの湖西地域で、郷里から奉公先に戻る子どもに母親が心づくしとして持たせた」など、諸説あります。殺菌作用がある竹の皮で、持ち運びやすいよう平らに包んだ、心のこもった和菓子です。

ぜんざいやお菓子づくりにも!

**1042** 伊勢製館所

つぶあん

400g ★

北海道十勝産の小豆を使用し、甘さの残らないさっぱりした味です。賞味期間:10カ月



本体 **368**円  
(税込 397円)

作ってみよう!

## 《材料》

(流し缶1個分)

<b>1042</b> つぶあん	400g
小麦粉	20g
上新粉(米粉)	20g
栗甘露煮	100g

## 《作り方》

- ①小麦粉と上新粉を混ぜ合わせる。
- ②つぶあんをボウルに入れ、①を少しずつ振るい入れながら、よく混ぜ合わせる。
- ③流し缶(または耐熱性のあるタッパーなど)に②の半分量を敷きつめる。水分をふき取った栗を並べてさらに残りの②を重ね、空気を抜いて表面を平らにならす。
- ④蒸気の上上がった蒸し器で40分くらい蒸す。(蒸し器はしずくが落ちないように布巾をはさみ、途中湯がなくならないよう気をつける)流し缶を取り出して冷まし、食べやすく切り分ける。

