

2018年6月12日発行

梅雨の時期に差し掛かり、気温もだいぶ上がってきました。そこで今回は夏の和菓子特集ということで、おすすめの涼しげな和菓子を2つ紹介したいと思います！

## ◆水煮月(みなづき) ~京都の伝統和菓子~



水煮月(みなづき)は京都の和菓子です。  
6月30日の「夏越の菰」という厄払いの儀式で食べられます。  
1年の半分が過ぎた6月末に、無病息災を祈願します。  
簡単なレシピを載せておきますので、是非作ってみてください！

### 【材料】

- ・白玉粉 20g
- ・本葛粉 30g
- ・薄力粉 70g

- ・グラニュー糖 90g
- ・水 1カップ
- ・ぬれ甘納豆 120g

## 【レシピ】

下準備: 蒸し器に水を入れ、強火にかけておきます。

- ① ボールに白玉粉を入れて、水を少しずつ加えながら指先で粒をつぶすように混ぜます。
- ② 別のボールに本葛粉と薄力粉、グラニュー糖を入れて、(1)を少しずつ加えながら泡だて器で混ぜます。滑らかになったらこしておきます。
- ③ 濡らした型に流し、蒸気の上上がった強火の蒸し器で約20分蒸します。
- ④ 一度型を取り出し、表面の水滴をキッチンペーパーなどで拭き取ります。全面にぬれ甘納豆を散らしたら、残り約50cc分の生地を静かに流して、もう一度蒸気の上上がった強火の蒸し器で約10分蒸します。

参考にしたレシピはこちら

↓

<https://allabout.co.jp/gm/gc/220110/>

## ◆ 夏柑糖 (なつかんとう)

～有職菓子御調進所「老松」～



純粹種の夏みかん果汁と寒天をあわせ、再び皮に注いで固めた涼しげ和菓子（和ゼリー?）です。

戦後まもなく、もののない時代に、庭にあった夏蜜柑の果実に、少しの砂糖と寒天を合わせて、上七軒の数寄者のお客様のために作られたのが最初だそうです。

なんと1個1,500円! ぜひご賞味あれ!

[有職菓子御調進所「老松」→http://oimatu.co.jp/](http://oimatu.co.jp/)