

のくる楽しみ。いただく喜び。
 こころ華やく
Wagashi
 和菓子びより *biyori*

みなさま、こんにちは。うららかな春の陽気が心地よいですね。今回は春にぴったりな和菓子、いちご白玉ジンジャーシロップのレシピをご紹介します。爽やかないちご味と粒あん、白玉のもちっとした感触そしてほんのり香るジンジャーは相性バツグン。日本を代表するオヤツといえる白玉だんご。手でこねたり丸めたりする時のやわらかい触感、口に入れた時のモチモチ食感、やさしい甘さ、ゆっくと心が和んでくるのがわかります。ぜひお楽しみください！



a.

SHIRATAMA

白玉粉はもち米を何度も水に晒し、脱水、粉碎、乾燥させたもの。江戸時代には、井戸水をくんで、白玉と砂糖をいれた「冷や水売り」もいたそう。昔から手軽なデザートだったのですね。



b.

a. オンライン和菓子クラス開催中。練り切りのクラスは事前に材料を郵送。詳細はWebサイトをご覧ください。
 b. オーダーメイド和菓子・琥珀糖はオンラインショップで受付中。Qtime 読者のみな様に割引きクーポンをプレゼント中です！ぜひ「QTIME0322」をお使いください。



杉井ステフェス 淑子

東京出身。2016年よりオハイオ州クリーブランド在住。和菓子作家。アメリカでオーダーメイドの和菓子作品の制作、オンライン和菓子教室やワークショップ、デモンストレーション、展示を行う。著書「甘くてかわいい、食べられる宝石 琥珀糖のレシピ」日本・台湾・香港にて上梓。公式WEBサイト・オンラインショップ：<https://kohakuto.com/>

[topico_wagashi](https://www.instagram.com/topico_wagashi)

[japanesewagashi](https://www.facebook.com/japanesewagashi)



Hello
Spring!

Recipe March 2022: 「いちご白玉ジンジャーシロップ」

【材料】

白玉だんご 4個分、
2~4人分

白玉粉： 40g
いちご： 40g
粒あん： 80g

※ジンジャーシロップ
グラニュー糖： 100g
水： 50g
しょうが： お好み

→ 白玉粉は、「もち粉」や「Glutinous rice flour」で代用できます。

1. 粒あんは4等分にし、丸めておく（1個20g）。
2. ジンジャーシロップを作る。耐熱ボウルにグラニュー糖と水を入れ、電子レンジ（1150W）で1分加熱する。よく混ぜて砂糖を溶かす。お好みの量のしょうがの千切りを入れて、冷ます。
3. いちごは洗って、ヘタをとる。耐熱ボウルに白玉粉といちごを入れる。手でつぶしながら、混ぜ合わせる。なめらかになり、耳たぶの固さになるまでこねる。
4. 4等分にして、手のひらの上で平らにし、粒あんを包んで、丸く整える。
5. 鍋に湯を沸かして、白玉だんごを入れる。浮き上がってきたら2分茹でて、冷水にとる。
6. 器にジンジャーシロップをそそぎ入れ、白玉だんごを盛り付けたら出来上がり！



1.

2.

3.