

ワークシート④

### 鬼まんじゅう

材料、分量と作り方（8個分）

さつまいも	中1本(200g)
薄力粉	160 g
白玉粉	20 g
砂糖	50～60 g
塩	少々
水	120ml

- ① さつまいも 1 cm くらいのさいの目に切って、水にさらす。
- ② ざるにあげて、水気を切り、ボウルにさつまいもを入れて砂糖をまぶしておく。
- ③ ②に、薄力粉、白玉粉、塩を混ぜる。粉っぽい感じなら少し水を加える。
- ④ 蒸し器の下鍋に、たっぷりの水を入れて、沸騰させる。蒸気の上上がった蒸し器に、並べて中から強火で約15分蒸す。上鍋の底にはぬれぶきんを敷く。さつまいもを竹串で刺して生地が付かなければ出来上がり。

Q 1 切ったさつまいもを水にさらした方がいいのはなぜか。

Q 2 さつまいもに砂糖をまぶすとどうなるか。

Q 3 上鍋の底に、ぬれぶきんを敷くのはなぜか。

Q 4 鬼まんじゅうについて調べてみよう。



Q 5 鬼まんじゅう以外に愛知県の郷土料理にはどんなものがあるだろう。