

44.酒まんじゅう (竹田市・豊後大野市)

酒まんじゅうは、ご飯、米麴、水、種を混ぜて発酵させた“酒”を小麦粉に混ぜて蒸して作る。酒を作る時に入れる“種(たね)”とは酒の発酵を促すために入れるもので、酒まんじゅうを作る時に小麦粉に酒を混ぜてこねた生地を少し取って置き、乾燥させておいたものを使う。酒まんじゅうの下には、かんから(さんきらい)の葉を敷いて蒸す。かんからがない時には、とうきびの葉を四角く切って使う。

酒まんじゅうは、端午の節句やお盆、お祭りなど春から夏にかけての行事の時や、田植えや稲刈りなどの農作業の合間に食べる小昼として作られていた。一度にたくさん作って、蒸し直しては食べていたという。特にお盆には、どこの家でも酒まんじゅうを小麦粉1斗分くらい作り「お客さんに何個かずつ包んで持たせよった」そう。

酒まんじゅうには小豆あんを入れるが、入れないものも作り、黒砂糖や蜂蜜などを少しつけて食べるとおいしい。小豆は田の向こう畦に植えていて、酒を作る時に小豆を煮ておくと、酒まんじゅうがすぐできた。

酒まんじゅうを作る時に種をとっておき、その種で次の酒を作る。酒まんじゅう作りはこうして昔から脈々と受け継がれている。酒のわき(発酵)具合でまんじゅうの出来が違ってくるので、いつも同じようにはできるとは限らない。井さんはおばあちゃんから酒まんじゅう作りを習った。「酒がねえ生き物でねえ。おまんじゅうは物言わんから、可愛がらんと、ようふくれんから」85歳になる名人はこう言って笑った。

制作協力：井志人女さん(まんじゅう名人)、羽田野文子さん、藤田綾子さん、小倉京子さん、高橋節子さん(竹田市・久住の風)

【材料】 約35個～40個分

- ・小麦粉(薄力粉) 1kg
- ・塩麴 大さじ3
(※または塩 大さじ1、5)
- ・砂糖 大さじ3
- ・酒 4～5カップ
- ・小豆あん 1200g

《酒》 この分量で作ると、粉3kg分位の饅頭ができる

- ・もち米 2カップ
- ・米こうじ 2カップ
- ・水 2000cc
- ・種 まんじゅう1個分

《小豆あん》 この分量で作ると、700～800gできる

- ・小豆 500g
- ・砂糖 500～700g(好み)
- ・塩 小さじ1くらい(好み)



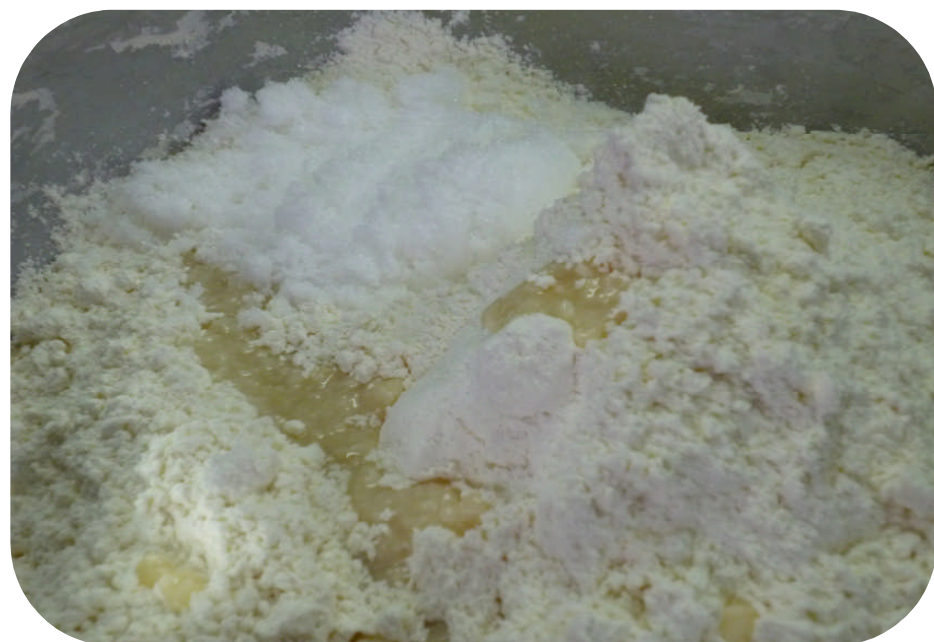
①これが、前回酒まんじゅうを作った時に、生地を乾燥させてとっておいた種。右は酒を漉した粕。これを冷凍しておいて、種にしてもよい。



②もち米を軟らかめに炊き、熱いうちに水を加える。手を入れられる位の温度になったら、米麴と種を加え、混ぜて保温する。※温度が高すぎると、麴菌が死んでしまうので注意。



③ブクブクわいてきて、なめてみて舌にピリッときたら酒になっている。冷めたら冷蔵庫に入れる。2～3日置いた酒を使うと、まんじゅうがよくふくれる。酒は漉して使う。



④小麦粉に、砂糖、塩麴（または塩）を加え、③の酒を少しずつ加えてよくこねる。



⑤なめらかになるまで、よくこねる。※酒の分量は硬さを見ながら加減する。



⑥よくこねるほど、おいしいまんじゅうができる。



⑦ 1個あたり約40gになるように、生地をちぎって分ける。この時、次の酒作り用に、あんを入れない分を1個作っておく。



⑧ 外側がうすくなるように丸くのばす。



⑨ こんな感じ。



⑩ 丸めておいた小豆あんをのせる。※あんは1個あたり約30g。



⑪ あんを包み込む。



⑫ あんが出ないように・・・



⑬まんじゅうの底が分厚くならないように、口を閉じるのがポイント。



⑭きれいに形を整える。



⑮秋にとって、洗って切って冷凍しておいた、とうきび（とうもろこし）の葉。



⑯まんじゅうをとうきびの葉にのせる。



⑰もろぶたにひろげて発酵させる。
（1～2時間）
次の酒作り用の生地も発酵させる。



⑱まんじゅうを指で押して、すぐに戻ってくるようになったら発酵完了。



⑱湯気があがった蒸し器で蒸す。
(35分~40分くらい)



⑳昔はこんな風に蒸していた。
今もたくさん蒸す時はこうして蒸す。



㉑蒸し上がったら、ふたを開けないで、少しそのままおく。
(すぐ開けるとまんじゅうがぺしゃんとなる)

手に水を付けながら取り出す。



㉒完成。