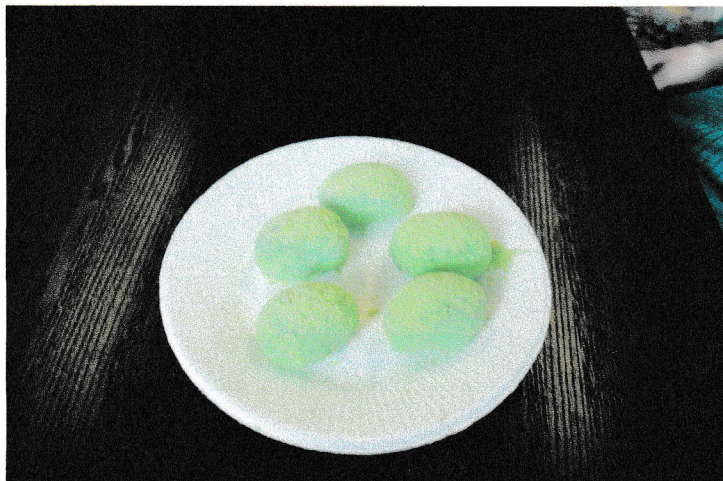


うぐいす餅を作ろう



5月5日(祝)午後1時半～徳成寺にて、うぐいす餅作りが開催されました。この日は夏日を記録するような一日でした。毎年子供の日はお菓子作りを開催しています。この度ご指導頂いたのは、「菓匠・芝山」の社長鈴木さんです。やはり女性はお菓子に目がないと見えて、女性ばかりにご参加頂きました。それもあってか鈴木さんにはとても優しく、時に辛口を交えて指導して頂きました。

うぐいす餅とは、牛皮であんこを包み、上からうぐいす粉をふりかけて出来上がりです。言葉で表現すると、とっても簡単そうに思える作業も、実際には鈴木さんのようにうまくはいきません。初心者向けに硬めのあんこを用意して頂きましたが、1万回やれば必ず上達しますと励まされる程でした。さすがはプロの技です。まるで手品か魔法を見ているかのように見事なうぐいす餅が出来上がります。



左の写真は、ふるいでうぐいす粉をかけて完成した参加者の作品です。うぐいす粉は、実は大豆粉に着色料を混ぜたもので、きな粉と同じ成分です。またうぐいす餅の形は、各自のお好みでいいそうです。丸い形の物、俵型のもの、そして前後に伸ばしてうぐいすに似せたものなど様々です。この作品は、丸い仕上がりになっていますね。菓匠・芝山のうぐいす餅は俵型だそうです。

いよいよ各人オリジナルのうぐいす餅を食べました。とっても柔らかくておいしいという感想が圧倒的でした。人は楽しい時、おいしい時、必ず笑顔がほころびます。徳成寺でたまたま出遇った人同士が仲良く、楽しく過ごして頂いたようで、私たちもとってもハッピーになりました。今年のゴールデンウィークの素敵な思い出になりました。

