

「炭酸まんじゅう」資料

炭酸まんじゅうは、あまり時間もかからずできるので、お彼岸やお盆、十五夜、十三夜などもの日に作ります。

炭酸まんじゅうは、生地に重曹を加えて作るため、甘みとほんのりとした苦味が特徴です。この重曹の成分が炭酸ナトリウムであることから、炭酸まんじゅうと呼ばれています。最近では、炭酸の苦みをいやがる人もいて、重曹とベーキングパウダーとを混ぜて作ったり、ベーキングパウダーだけ作ったりする家もあります。

蒸かしたてのまんじゅうは、皮に弾力があって噛むと小麦と炭酸の苦みがほんのりかおり、あんこの甘さとマッチしてとてもおいしいです。冷めてから食べるときは、皮が少し焦げるくらいに焼いて食べると、また違う食感が楽しめます。

参考文献

埼玉県農林部食品流通課/編集 「さいたまの味」 埼玉県県政情報資料室 1979年
黒沢和義/絵と文 山里の記憶2 同時代社 2011年