

コロナに負けない！近畿大学作成レシピ

春の香りを楽しもう！「よもぎ団子2種」



【 材料 】

写真は乾燥よもぎを使用

＜団子材料＞

白玉粉	100g
よもぎ	20g
	(乾燥よもぎ粉なら5g)
砂糖	10g
塩	少々
水 (目安量)	80g
こしあん	75g

＜トッピング材料＞

きな粉	お好みで
砂糖	お好みで
つぶあん	お好みで

( 串団子2本、あんこ入り団子5個分 )

【 作り方 】

＜よもぎの下準備＞

■フレッシュよもぎを使用する場合

- ①鍋にたっぷりの水を入れ、重曹少々をいれて沸騰させる。
- ②①によもぎの葉(柔らかい部分)を入れてゆでる。
- ③ゆであがったら、冷水にとり、色止めして絞る。
- ④③のよもぎをみじん切りにする。(包丁でもフードプロセッサでもすり鉢でも良い)

■乾燥よもぎを使用する場合

- ①よもぎを団子用の水の一部を入れてふやかしておく。

蓬(よもぎ)を使って作る草餅。  
草餅は春の季語にもなっています♪  
昔から蓬は邪気を祓うと言われ、節句等に食されてきました。手作りは風味も格別です！

＜団子の作り方＞

- ①白玉粉、砂糖、塩一つまみをボールに入れ、水を少しずつ入れてこねる。(耳たぶ位のかたさになるまで入れる)
- ②①によもぎ(左欄参照)を入れ、引き続き均一になるまでこねる。
- ③②を2等分にし、半分は6等分(串団子用)、もう半分は五等分(あん入りきな粉団子用)にして丸めておく。
- ④こしあんを5等分にして丸めておく。
- ⑤④のこしあんを③のあん入りきな粉団子用のよもぎ生地で包み、丸めておく。串団子用のよもぎ生地も、丸めておく。
- ⑥⑤の団子を熱湯でゆで、ゆであがったら冷水にとって、水を切る。(仕上がりのタイミング：浮いてきたら更に2分ほど茹でる。)
- ⑦きな粉や粒あんをかけてできあがり！