

3月3日のひなまつりには、縁起の良い意味が込められた料理を食べる風習があります。

その中の一つの菱餅は、菱形のお餅を重ねたものです。はじめは、草餅を菱形に切ったものを、お祝いの席で食べていたそうです。今では緑、白、赤の三段重ねのお餅を食べますね。

よもぎを入れた緑の餅には「厄^{やく}よけ」、菱の実を入れた白い餅には「清浄」、くちなしを入れた赤い餅には「疫^{やくびょう}病よけ」の意味があり、子どもにすこやかに育ってほしいという願いが込められています。また、三色は「白い雪がとけて、緑の草が芽吹き、桃の花が咲いている」という春の情景も表しています。

さて今月は、菱餅に見立てたゼリーをご紹介します。牛乳といちごジャム、抹茶の甘さと苦さがおりなすハーモニーをどうぞ召し上がれ♪



材料(1人分)

□牛乳	200cc
□砂糖	18g
□粉ゼラチン	5g
□いちごジャム	20g
□粉末抹茶	ティースプーン1杯程度

※上記の分量だと甘さ控えめで、少し固めのゼリーができます。お好みで分量を調整してください。

作り方

- (1) 鍋に牛乳と砂糖を入れて弱火にかけて、沸騰直前まで温める。
- (2) 火から下ろし、ゼラチンを入れてよく溶かす。
- (3) 水を張ったボウルに鍋をさらし、荒熱をとる。
- (4) 3分の1には抹茶パウダーをよく混ぜる(緑)。3分の1はそのまま(白)。3分の1にはいちごジャムをよく混ぜる(赤)。
- (5) 【1段目】緑を容器に入れて、冷蔵庫で固まるまで冷やす。(20分程度)
- (6) 【2段目】1段目が固まったら、白を1段目の上に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。
- (7) 【3段目】2段目が固まったら、赤を2段目の上に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。
- (8) ゼリーが固まったら容器から出し、菱形にカットしてお皿に移したら完成。