



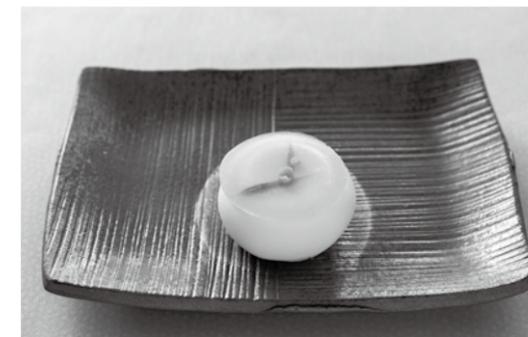
◆制作／土江徹

◆協力／福泉堂（島根・出雲市）

神話の國「出雲」の御菓司「福泉堂」店主・土江徹氏は、1年365日、毎日、上生菓子を作ってInstagram（インスタグラム）に投稿している。そのフォロワー数は、何と7万人前後と驚異的な人気を誇っている。ここでは、正月の上生菓子類を選んで紹介してみた。

# 新春を寿ぐ 「正月の縁起菓子」 色々

◆お題菓子 窓の梅



雪平饅頭と水色羊羹製

◆千支菓子 寅



縞模様の黄色羊羹と白東雲羊羹製

◆千支菓 虎の皮



トラ皮生地と小倉羊羹製

### ◆主な配合

- 上用饅頭生地配量
  - ① つくね芋……………1000g
  - ② 上白糖……………2000g
  - ③ 上白糖……………1200g
  - ④ 上白糖……………1200g
  - （関西式であんぱいよくこね上げる）
- 煉切餡配量
  - ① 白並餡（60%）……………1000g
  - ② 水……………適量
  - ③ 求肥（倍割）……………100g
  - ④ 他に、小豆中綿餡（60%）を用意する。
- 薯蕷きんとん餡配量
  - ① 白並餡……………1000g
  - ② 水……………適量
- 雪中餡配量
  - ① 餅粉……………500g
  - ② 水……………適量
  - ③ 上白糖……………1000g
  - ④ 卵白……………1000g
  - ⑤ 白火取り餡……………500g
  - ⑥ 白中餡配量……………1000g
  - ⑦ 水……………適量
  - ⑧ 他に、紅色羊羹グラスを用意する。
- 粉末山芋（FD）……………40g
- ② 水……………80g
- （白餡を火取り、戻した粉末山芋を加えてあんぱいよくこね上げる）

◆富士の松



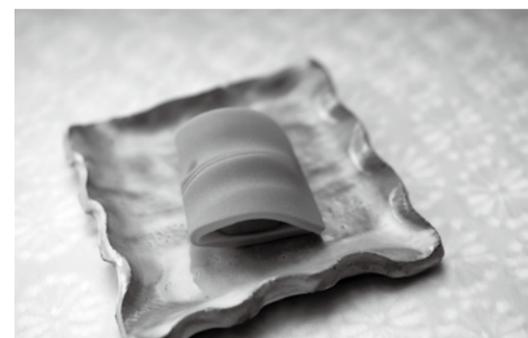
若草色と小豆羽二重時雨製

◆松の翠



白と若草色ほかしの煉切製

◆赤竹



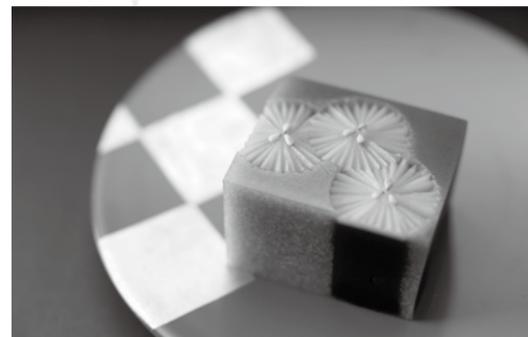
白と紅色煉切製（芯は小豆中綿餡）

◆梅に鶯



白と薄紅色煉切ほかし煉切（芯は小豆中綿餡）

◆高砂の松



白と小豆東雲羊羹製

◆竹の露



小倉鹿の子、白と若草色羊羹巻き

◆祝い竹



白と若草色煉切製（芯は小豆中綿餡）

◆未開紅



白と紅色の雪平製（芯は小豆中綿餡）