

突撃！隣の伝統食②

伊勢崎市
高橋さんちの炭酸まんじゅう



あんこ
切り干し大根
かぼちゃ
ひじき
茄子の油味噌



突撃！隣の伝統食②



こね鉢で粉と砂糖、
重曹、水をこねる

30分ほどねかせる



突撃！隣の伝統食②



生地を一個分ずつ
ちぎって丸く平たくのばす

生地の中真ん中に具を入れて



周りの生地をつまんで綴じる

突撃！隣の伝統食②



蒸し器にならべて
約15分ふかす(蒸す)



いろいろな地域で炭酸まんじゅうが作られてきましたが、中に包む具は、あんこや味噌、高菜などが多いようです。

高橋さんは、茄子の油味噌、かぼちゃ、切り干し大根、ひじきを包んでいました。時には、きんぴらなども入れるそうです。