

浅科中

校長便り

佐久市立浅科中学校  
校長 小山 宏己

## 炭酸饅頭を作ってみた①



○はじめに

今回は炭酸まんじゅうです。中学生のみなさんは馴染みがないかもしれませんが、重曹を使ったお菓子は素朴な見た目・味がして「懐かしさ」でいっぱいです。

なぜ炭酸まんじゅうなのかという点、重曹、つまり炭酸水素ナトリウムは中学2年生の理科の授業で必ず扱う薬品であり、この薬品を使った実験もテストでよく出る内容です。なので、重曹の特徴をさらに実感できれば、と思います。

○炭酸まんじゅうの作り方

色々と調べたのですが、できるだけシンプルで基本的なレシピはないかな、と探したところ、農林水産省のホームページに「うちの郷土料理」というものがあり、その中に炭酸まんじゅう

の作り方をたくさん見つけることができました。その中で、「小麦まんじゅう（栃木県）」というものがあり、これが最も私の理想に近かったたので、ご紹介するとともにこれを使って実験していこうと思います。

○炭酸まんじゅう（10個分）

材料

小麦粉（薄力粉） 250g  
砂糖 125g あん 300g  
重曹 10g 水 125g  
手粉 300g

作り方

- ① あんは1個30gに丸める。
- ② 薄力粉に重曹を入れてよく混ぜる。
- ③ 砂糖を水でよく溶かす。
- ④ 粉 ② に水 ③ を加えながら混ぜ、耳たぶより柔らかめの生地にする。
- ⑤ 手粉をひいたまな板に生地を取り、10個に切り分ける。
- ⑥ 丸く潰した皮にあんを置いて包む。閉じたところを下にす

## あとがき

予想はついているのですが、炭酸水素ナトリウムは水に溶けにくいですが、溶けると弱アルカリ性を示します。加熱後は炭酸ナトリウムに変化しますが、これは水に溶かすと強アルカリ性です。多分、このアルカリ性の水溶液が悪さをするはずなんです。なので、このアルカリ性に偏った状態を酸性の物質でコントロールすれば、色が落ち着くのではないのでしょうか。つまり、白色に近いまんじゅうになると思うのです。

白いまんじゅうになると、結構「売り物」のよな雰囲気になるのかな、と思います。なので、次はこの基本レシピに手を加えます。

る。

⑦ 蒸し器にクッキングペーパーを敷き、まんじゅう ⑥ を並べて軽く霧吹きで湿らす。

⑧ 中火で10分、12分蒸す。蒸しあがったら風を送ってテリをつける。

○自己評価

レシピは10個分ですので、4個分に減らして作りました。写真のように思った以上にちゃんとしたまんじゅうとなり、味も良かったです。皮もしっかりと膨らみ、満足なできでした。

○疑問

写真を見ても明らかのように、すべて白い材料（餡は別）なのに、なぜまんじゅうは黄色なのでしょうか。炭酸水素ナトリウムの加熱実験でも黄色い粉末はできません。素朴さ漂う手作り感が自分としては引っかけります。というわけで、なぜ色が黄色になるのか、次は原因を探って見ようと思います。