

因血饅頭のつくりかた

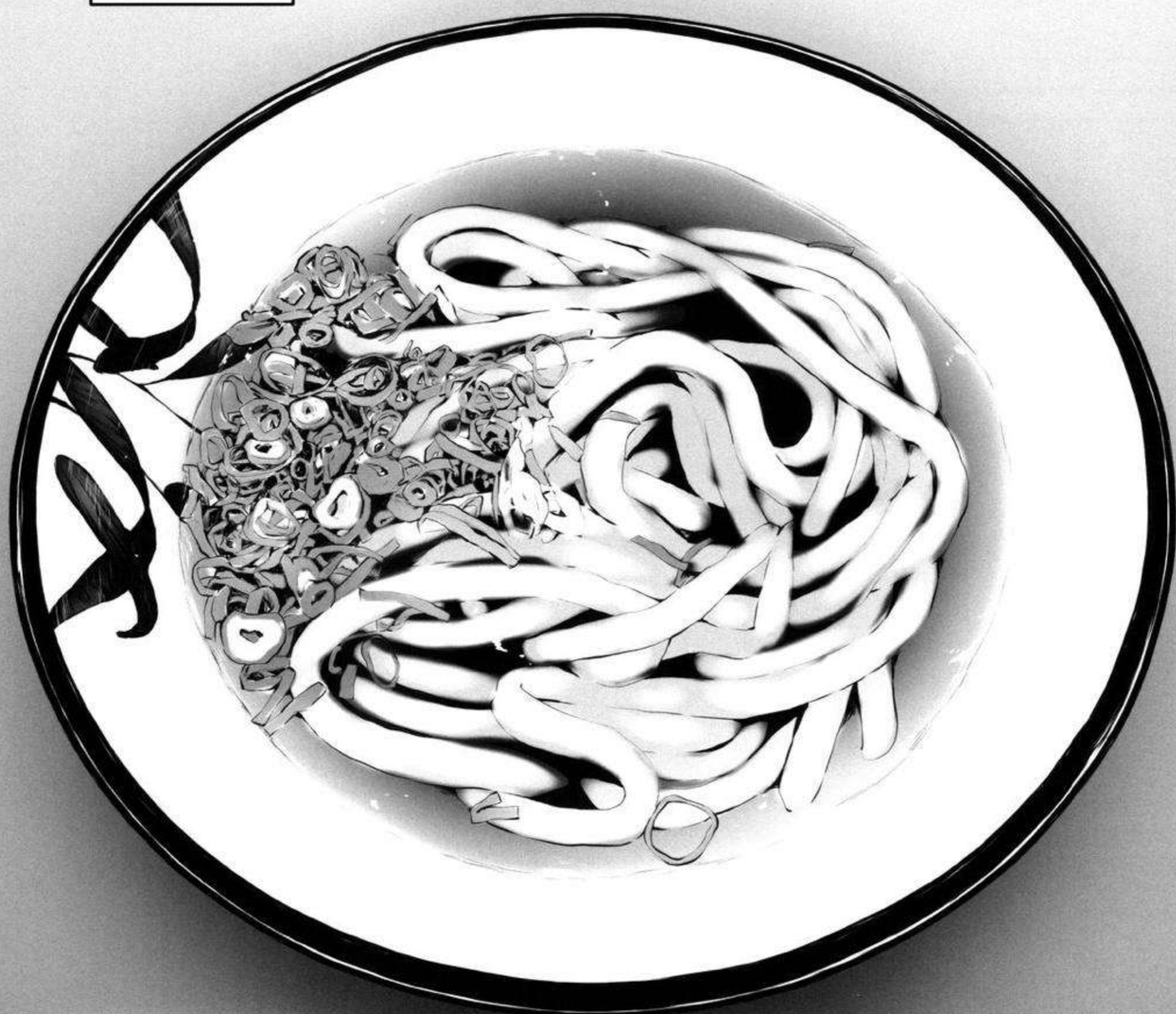
DOJIN
R18
成人向け
18歳未満の
購入・閲覧禁止



饅頭

古来より食べられてきた
日本の伝統料理である

日本各地で地域により
様々な製法で作られてきたが
本書はもっとも一般的な
製法を紹介するものである



シンプルだからこそ
奥が深い

本書がこの饅頭の世界に
足を踏み入れる諸兄の
指針のひとつとなるならば
幸いである

餛飩の材料は
小麦粉と塩と水

静香！

小麦粉はなるべく
新鮮なものを使用することが
美味しい餛飩を作る
最初の重要なポイントとなる

すまん
待たせたか？

いえ

私も今来たところです

それじゃあ
帰るか

はい

帰りましょう
私たちの家に

きゅ



美味しかったよ
ごちそうさま

おかわりは
どうしますか？

満腹だから
大丈夫だぞ

それよりも
食後のデザートが食べたいかな

そ…
そうですか

美味しく食べてくださいね

どき

どき





ほな、いただきます

さわ

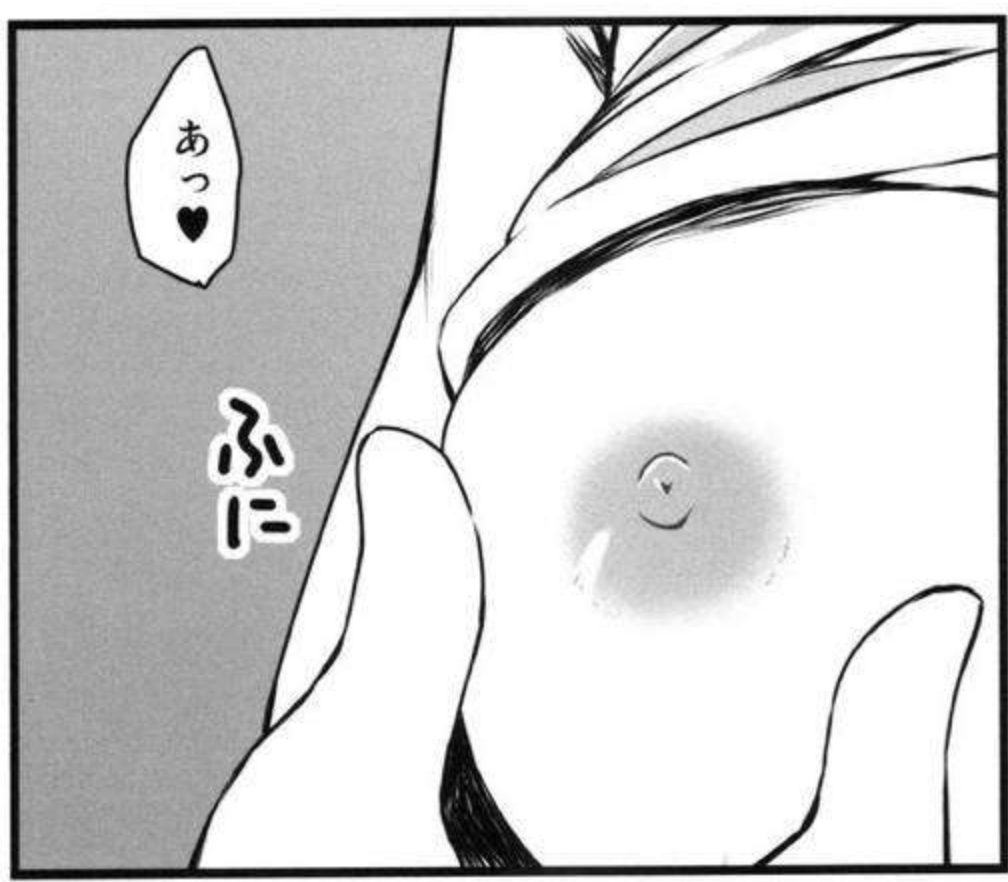
何で関西弁
なんですか…

餛飩づくりの第一歩

小麦粉に塩水を混ぜ
捏ねの開始である

んっ♡

んっ♡



あっ♡

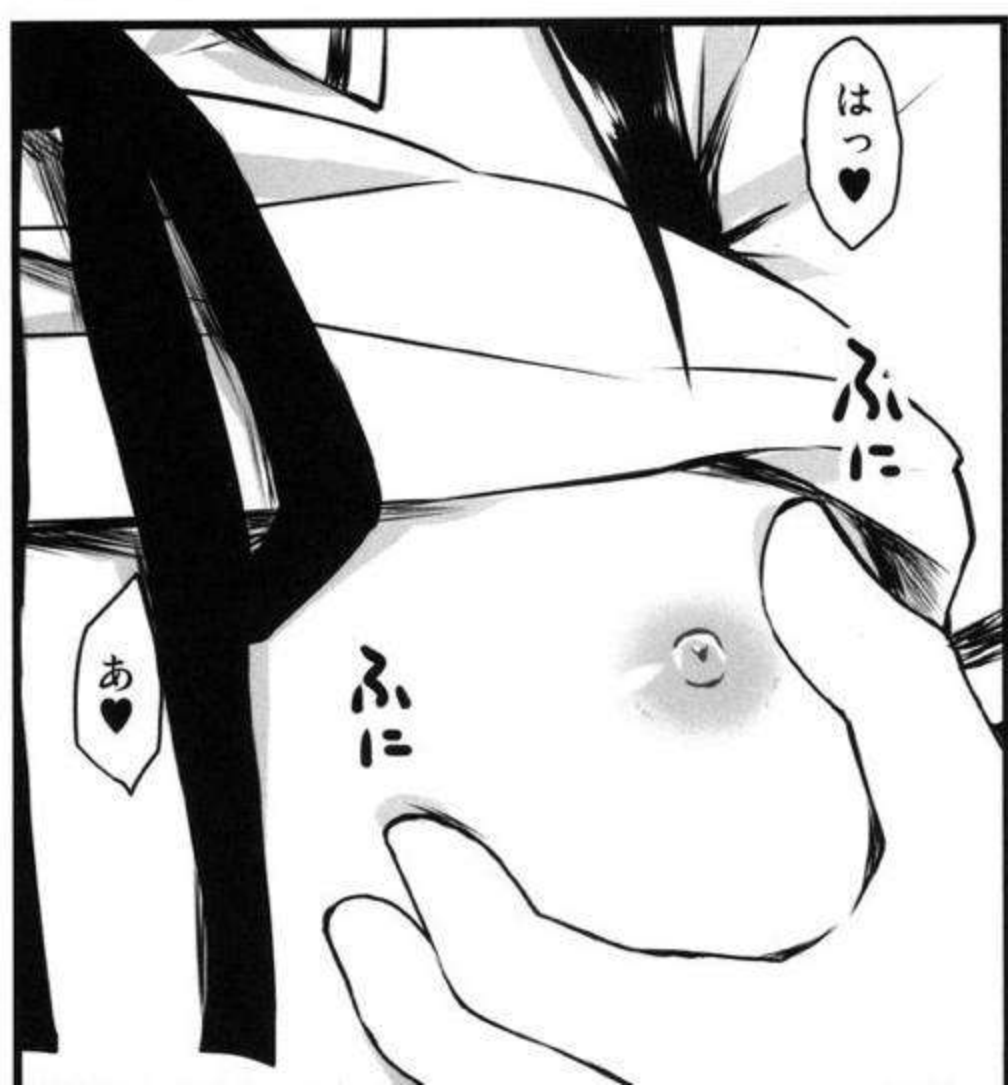
ふに



ん♡

さわ

さわ



はっ♡

ふに

ふに

あ♡

まずは指を熊手のようにし
塩水を小麦粉に混ぜていく

水分が小麦粉全体に馴染んできたらいよいよ捏ねに入る

生地を底から掬い手のひらで押し付けるように捏ねていく

プロデューサー♡

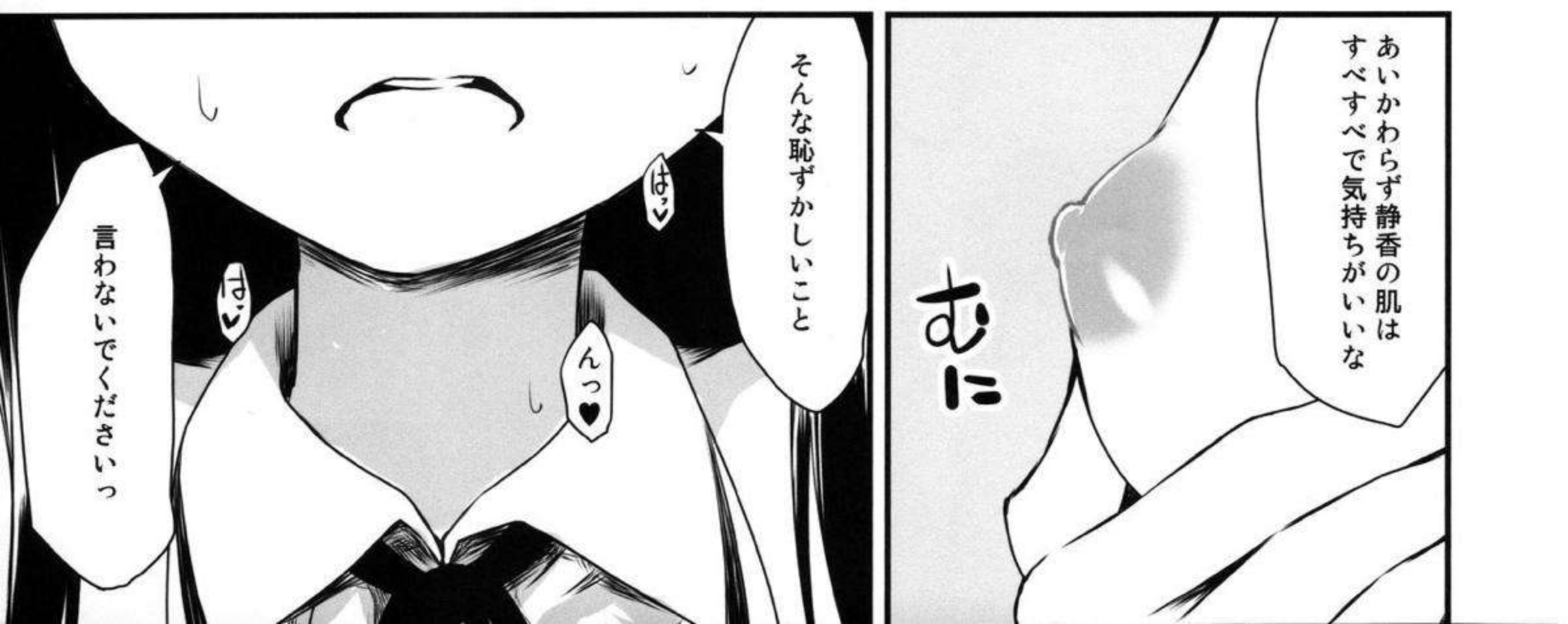
捏ねはあまり時間をかけすぎると生地が乾燥してしまうためかける時間は5分程度におさめる

あいかわらず静香の肌はすべすべで気持ちがいいな

むに

そんな恥ずかしいこと

言わないでくださいっ



こっちはどうかな？

すっ

さわっ

んっ

餛飩の生地は

気温が高くなると柔らかくなり
気温が低くなると固くなる
塩が多くなると固くなり
少なくなると柔らかくなる

いっちやう

くちや

とっ

んっ

そのため加水率と塩分濃度の調整が
とても重要になってくる

塩水の加減を昔から
「土三寒六 常五杯」と言い

塩1杯に対して
夏(土用)は3杯
冬は6杯
春秋は5杯入れると
ちようど良いとされている

はっ

あ
あ
あ

とろっ

すごい
濡れ濡れだな

しかし実際には
小麦粉の種類や
気温や湿度などにより
細かい調整を行う必要があり
その調整は経験を積むことで
身につけていくしかない

手順は前後するが
塩水は餛飩の命であり
その加減が餛飩作りで
もっとも難しい所である

ダメっ

あっ

はっ

はっ

はっ



捏ねあがった生地は
ビニール袋に入れ
30分程度寝かせる

この寝かせの時間も
経験で調整することで
麺の出来のばらつきを
抑えることができる

とま

N.L.

静香…

今度は
こっちを頼む



!!

しようがないですね…

生地を寝かせたら
次の工程に移る

じゃあ
そこに寝てください

足踏み工程である

いきますよ

ぐんぐん

何度やっても
慣れませんね…

足踏みすることで
鮎特有のヨシを
生むことができる

どうですか？
痛くないですか？

ああ、気持ちいいぞ

あっ！

静香
そこっ！！

こうですか？

これは
どうですか？

ああっ！



ありがとう
すごい気持ちよかった

踏み終えた生地を
再び20分程度寝かせ

ちゃ

んっ♡

ちゃ

そんなに伸ばしちゃ
ダメです!!

んんっ♡

ちゃ

切れたら
麵の完成である

はい

すみません

まっ...
お風呂に
行ってきます!!

おっ

よく揉みながら丸め
麵棒で伸ばし

生地を畳んで
3mm程度の幅で切る

ほへ

いよいよ
茹である



麺を茹でるときは
出来るだけ大量のお湯で
茹でることにより
余分な塩分が抜け
美味しく茹で上げる
事が出来る

うっ!

ザーン

おじさん臭いですよ

くま

もう

いやあ
生き返るなあ...

ふう...♥

茹でた餛飩を洗わず
そのまま食べる
釜揚げうどんもあるが

餛飩の醍醐味である
コシや喉越しを
楽しむため
やはり冷水で洗う事
をおすすめしたい

茹でた麺を
冷水で洗って
表面のぬめりを取り
引き締める

+





すまん
もう一回頼むわ

すず
いっ

!?

なんでまた
大きくしてるんですか!?



せっかくお風呂に
入っただから
我慢して下さい

そうは言うがな

静香が
可愛すぎるのが
いけないんだ

可愛いっ!?



もう♡

本当にしようがないんですから...♡

ちよろい

今度は口でいいですか?

おう!

麵を茹でれば
最後に調理だ

餛飩の食べ方には
いろいろな種類があるが
いくつか紹介しよう



ああっ！

静香のかわいい口が
俺のモノを…

かわいい♡

うるふあいであ

ちゅる

ちゅっ

しかし静香も
ずいぶん上達したな



んんっ!!
上達しすぎて…

ちゅる

ちゅ

ちゅ

…もう限界がつ！



あっ！

そこっ!!

ちゅっ

ちゅる



茹でて洗った麺に
濃い目の麺つゆや
生醤油をかけたものを
ぶっかけ饅頭と呼ぶ

すまん
まだ治まりそうにない!!

ズッ

びん

びん

プ…
プロデューサー!?

あ♡

あ♡

は♡

ん♡

は♡

プロデューサーのが
挿入ってくる♡

一気に行くぞ!!



あ♡

は♡

は♡

ズッ

びん

あ♡



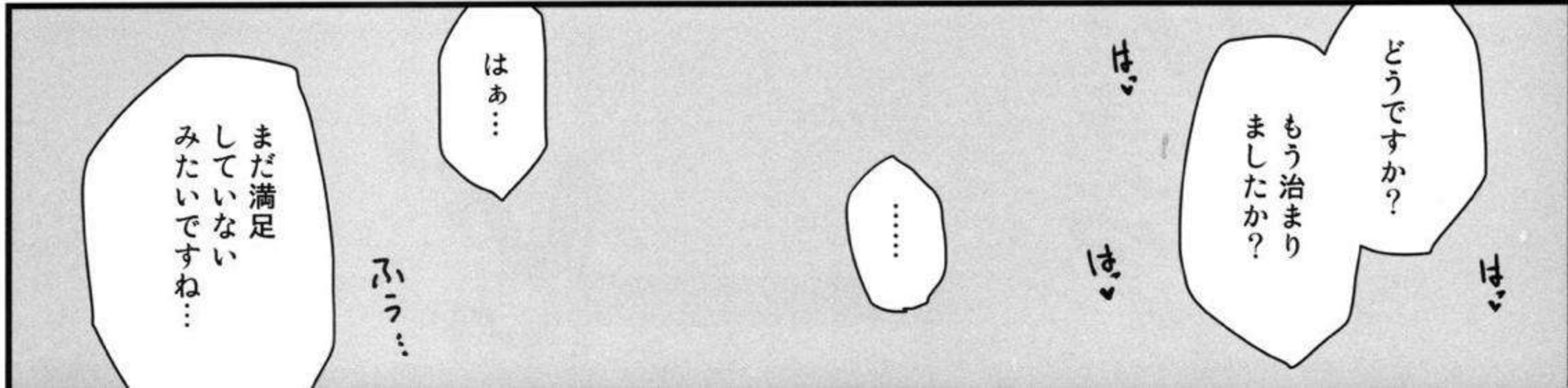




静香の膣内なが
気持ち良すぎて

濃いのをいっぱい
射精だしてしまっただぞ…

麺をあたためたダシ汁の中に入れては
オーソドックスな饅頭の完成である



どうですか？
もう治まり
ましたか？

はあ…

まだ満足
していません
みたいですね…

ふう…

……

いいですよ♡

とろとろ

今度はどうやって私を食べちゃいますか？



とろとろ

とろとろ



その他にも無数の調理法があるが：

餛飩はどう作ってもうまいのだ

ミリエンジョウ
うどんライブ!!

あとがき

餛飩ですよ！餛飩！！

本を手にとっていただきありがとうございます。

ただいま締め切り当日の早朝、徹夜明けでございます。
この文章を読んでいただけているという事は、無事に本が出せたという事で間に合ってよかったと思います。
今回も締め切りとの厳しい戦いでした。

C96のタイミングでは、ミリオン6thのタイプ別ツアーが終わりSSAの追加公演前という事ですが、皆さんご用意されましたか？

自分はアソビ先行で両日落ちたのでCDを積みましたが、まったく当たる気がないので、コミケ当日にこのあとがきを読んで自分でダメージ食らってそうです。

さて、今回はタイトルの通り餛飩作り方を紹介した本なわけですがメインは麺の打ち方の解説となっていますね。
皆さんもぜひうどんを打ってみてください。

静香と結婚したら朝うどん、昼うどん、夜うどんの生活が待っているわけですが、皆さんはそれをどう思いますか？
個人的にはそれでも問題ない程度には餛飩好きだったりするのです。

まあ夜うどんの後はベッドの中でうどん（意味深）なわけですから3食餛飩など些細な問題ですよね。
ミリシタのロングノーツが餛飩に見えるようになるまで餛飩道を極めていこうと思っています。
（極めていくとは言っていない）

ミリオンライブにはこれからどんな未来が待っているのでしょうか。
まずは追加公演での何らかの発表を楽しみにしていきたいと思います。

同人活動的にはこれからもミリオン本を作っていこうと思っています。

それではまた。

発行日：2019年8月11日 コミックマーケット96

著者：*（サークル「アステリズム」）

印刷：サンライズパブリケーション様

連絡先：[twitter] @a_sterisk

餛飩のつくりかた

FAST FISH