

こんにやく

■材料

こんにやく生芋 1kg (皮をむいたもの) 水酸化カルシウム 5g (生芋の〇・五%)

■作り方

- ① 生いもをきれいに洗い、皮をむき、バケツ又は鍋の中にとっぷりの水を入れ、水の中ですりおろす。すりおろしたら、かき回さずに放置する。
※ アクが強いので、ゴム手袋をしてすりおろす。
- ② 約一〜二時間ほど放置する。
- ③ 放置すると、上水が分離するので、分離した上水を捨てる。
※ あまり長い時間放置すると、糊が弱くなるので注意のこと。
- ④ 鍋に入れて火にかけ、木杓子でネズミ色になる迄かき混ぜる。
- ⑤ 火からおろし十分に練り合わせ、ノリ状にする。
- ⑥ 人肌程度にさめたら、一八〇ccのお湯で溶いた水酸化カルシウムを入れ、一気にかき混ぜる。
※ 木杓子又はゴム手袋で混ぜる。
※ 混ぜるとき、一旦はバラバラになるが、すぐに粘りが出てくる。かき混ぜすぎないこともコツ。
- ⑦ 全体に混ぜたら、バットなどの容器に入れて形を整え、表面を軽く押えて落ちつかせる。
- ⑧ 十分に固まったら、バットに少量のお湯をそそぎ、バットからはずしやすくする。好みの大きさに切り、たっぷりのお湯で二〇〜三〇分ゆでて固め、アク抜きをする。
- ⑨ 水に入れてさまし、できあがり。

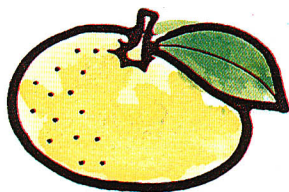
(資料提供者 埴町 吉成柳子さん)

ゆずようかん

■材料

小豆一升 寒天八本 白砂糖 3kg ゆず(中) 一ケ
■作り方

- ① 小豆は、良く洗いゆでる。この時二回ぐらい水をとりにかえて、ゆでる。
- ② やわらかくなったら小豆をこす。
- ③ 寒天はよく洗い二つくらいに切り約半日くらい水に浸す。
- ④ ③をよくちぎり、鍋に寒天がひたるくらいの水に入れ、寒天が良くとけるまでかきまぜる。
- ⑤ 砂糖を入れる。この時砂糖のとける具合をみながら入れる。
- ⑥ 先にこしたあんを入れ煮つめる。煮つめる具合は、茶わんに水を入れ、その中に落してみる。↓ポタリと落ちるくらいで火をとめる。ゆずを散らし、まんべんなくかきまぜ流し込む。



(資料提供者 矢祭町 鈴木たかさん)