

ふき菓子

■材料

ふき 砂糖

■作り方

- ① ふきをさつとゆでて皮をむき水にさらす。皮をむく時は空気にふれないように水の中でむくと色がきれいにできる。
- ② 四〜五センチに切つて、できれば銅線を入れて、ホーローなべで煮る。水を二回程取り替える。
- ③ 砂糖に水を少し加えて煮こがしたところへやわらかくなったふきを、よく水気をきつて入れとろ火で煮つめる。
- ④ 砂糖をとり粉のように広げておいたところにふきを出し、砂糖をからめる。



白あえ

■材料

豆腐 一丁 調味料（砂糖・みそ・塩） こんにゃく半丁
にんじん 1/2本

■作り方

- ① 豆腐を半日ぐらいざるやまな板にあげて水切りする。
- ② ふきんでよくしぼつてすり鉢でよくする。
- ③ その中に砂糖・みそを適量入れさらによくする。
- ④ にんじんとこんにゃくは指中ぐらいの短冊切りにし塩ゆでにしておく。
(にんじんはゆで過ぎないように)
- ⑤ ゆであがった具をざるにとり水切りする。
- ⑥ この具を豆腐のすったものに和えて出来上り。

◎結婚式や初正月の嫁呼びの時などのもてなし料理として作った。

(資料提供者 矢祭町 金澤貞さん)

(資料提供者 矢吹町 小針ヨシさん)