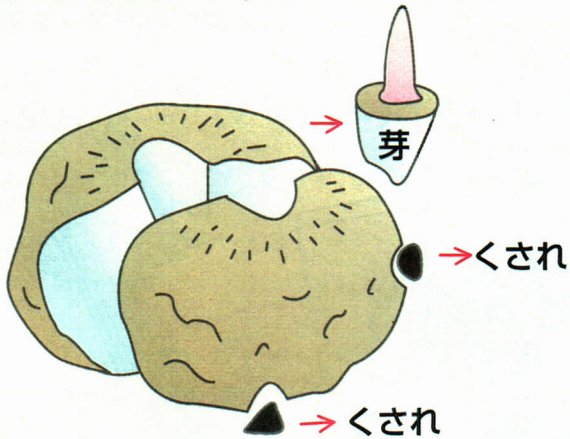


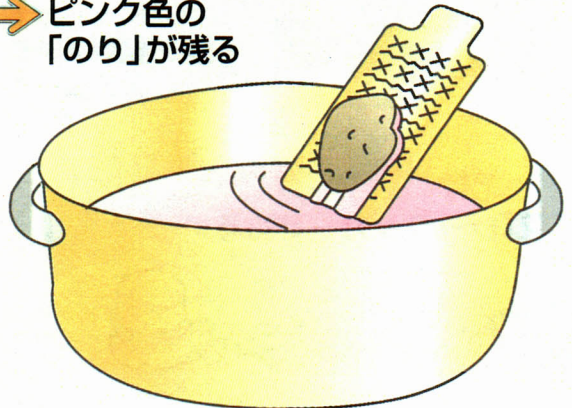
# こんにやくを作ってみよう

水をかけながらたわしでよくこすりイモをきれいにあらう。芽とくされをとりのぞきイモの重さをはかる。



イモの重さの6倍の水の中に、イモをすりおろして入れる。1時間たったら、うわずみをする。

→ ピンク色の「のり」が残る

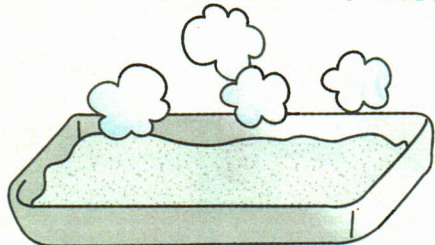


注：かきまぜないで、しずかにすり入れる。

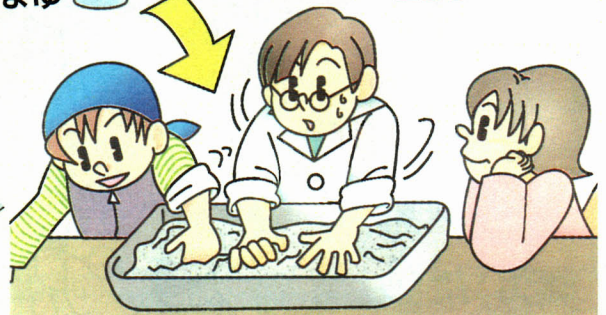
中火で20分、ヘラでこねながら火にかける。



バットにあけて、さます(20分)



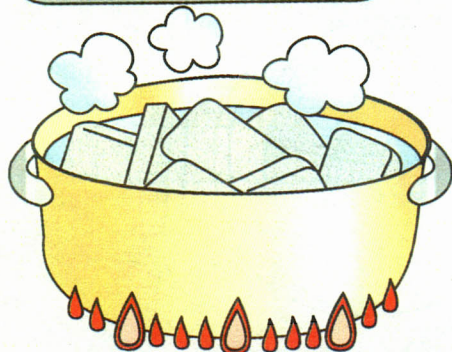
くすり(水酸化カルシウム)  
イモの重さの  $\frac{1}{200}$   
ぬるまゆ



くすりをぬるまゆにとかしたものをかけ、てばやくいっきににぎりつぶすようにかきまぜる!!

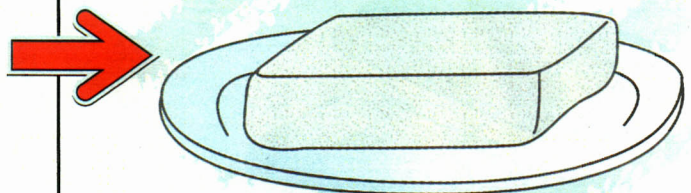
→ ここがポイントだよ

たいらにならずかたまったら切りわけて...



お湯で1時間にて...

シャーン! できあがり!



## ●ポイント

- ・くすりの量は正確に(イモ÷200がめやす)
- ・くすりを入れたら、てばやくかきまぜる。