

■ 甘味わらび餅 ■



「わらび餅」関西のお菓子として定評があります。素朴な味が懐かしさを感じさせます。

▲材料

わらび粉・・・50g

水・・・50g

グラニュー糖・・・100g

熱湯1・・・140g 熱湯2・・・140g

きな粉・・・適宜

▲作り方

- ↓ 1. わらび粉を水で溶き手鍋にいれる。
- ↓ 2. 砂糖を加えて火にかけ、木べらで粘性が出るまで練る。
- ↓ 3. 熱湯1を一度に加えて、手早くかき混ぜ餅状にする。
- ↓ 4. 熱湯2を一度に加え、ここでは混ぜないで、加えた湯の中で木べらで生地を梅干大位にカットし茹でながら火を通していく。
- ↓ 5. 湯がほとんどなくなったら木べらでかき混ぜ餅をつなぎ、あまりぐるぐる混ぜるのではなく手前から奥に木べらを動かして滑らかになるまで練る。
- ↓ 6. 鍋から餅が離れるようになったら完成(鍋離れ)
- ↓ 7. 角バットにきな粉を茶漉しなどを使って濾しながら振っておきそこに餅を流し込む。
- ↓ 8. 上にもきな粉をかけてきます。
- ↓ 9. 冷めたら切り口にきな粉がつかないようにはさみでカットし提供する。

* わらび餅の固さを変えたいときは熱湯1の分量を加減する。

▲コメント

「本わらび餅粉」と「わらび餅粉」

「本わらび餅粉」はワラビの根を粉碎し沈殿したもので100kgの根から3kgしか出来ません。

「わらび餅粉」は甘薯澱粉やタピオカ澱粉を混ぜたものです。

本わらび粉だけだと、目玉が飛び出るお値段(1kg20,000～40,000円)になります。

むか～しむかしは、わらびの根の澱粉は水に強く虫にも食われないため、糊として使われていました。

また、全国的な大飢饉が起きたとき、「わらびの根を食べてでも生きのびろ」と言われたモノなのですが、時代が流れ、嗜好品として食べられるようになりました。