

## 14. 庄内おこし

庄内地方

### 材料

ポン米	18 カップ
黒砂糖	250g
みずあめ	250g
サラダ油	150 cc
きなこ	適宜

### 用具

- バット
- 大きい木べら
- 物差し

### 作り方（準備）

● 黒砂糖が固まっていたら、細かく砕いておく。

鍋にサラダ油を入れ、鍋肌に回しておく。

にみずあめ、黒砂糖を入れて、中火で煮詰める。

サラダ油とみずあめ、黒砂糖がよく混ざり、大きな泡が立つようになったら、ごく弱火にする。

ポン米を入れ、木べらで混ぜて、全体にみつを絡めるようにする。

バットにきな粉を少々敷いておきをあける。

隙間のないように、バットにきっちり押さえたら、10分くらいそのまま放置する。

まな板にあけ、物差しを当てて適当な大きさに切る。

### ポイント

みつを煮詰めすぎない事。

切り分ける時、冷めすぎるとくずれる

ので、暖かみが残っているうちに切る事。

### 応用

● 白米をふくらましたポン米を使うと色がきれいだが、玄米をふくらましたポン米で作ったのは、香ばしくておいしい。

● 二番米の玄米をふくらませた物でも同じように出来る。

● 黒砂糖のかわりに、砂糖と赤ぶどう液等を使うと、ほんのりと赤いきれいなおこしになる。

（この場合は白米のポン米が良い）

### 伝統的なおこし

● 手作りのおこしは、市販の物より柔らかく、小さい子供からお年寄りまで食べられる良さがある。

（藤島町 ふきのとうグループ）

佐藤 千代子