

8 3 . きな粉飴

庄内地方

材料	(約 70 個分)
黒砂糖	125g
水飴	125g
青きな粉	100g

用具

- バット
- ハサミ

作り方

黒砂糖を細かく刻む。

黒砂糖と水飴を鍋に入れて弱火でへらでかき混ぜながら煮詰める。

大きな泡が出てきたら、鍋を火から下ろし、3～4分経ってから、きな粉を加える。

まな板に、きな粉を振った上にあけてよくこねる。

適当な大きさに分けて、直径2cm位の棒状に伸ばす。

余り固くならない内に、ハサミで三角形になるように、回しながら交互に切る。

そのまま乾燥させてから、缶やビンに保存する。

ポイント

- 黒砂糖の煮詰め方が足りないと食べた時にやわらか過ぎたり、煮詰めすぎると飴が固くなり過ぎ、美味しくないので注意する。
- きな粉は鍋を火から下ろしてすぐに入れないこと。
- 棒状に伸ばしてから余り時間が経つと固くなり、切りにくくなるので気をつける。

(余目町 ポプラの会)

佐藤 初子