

38. ごま豆腐のあんかけ

庄内地方

材料	(10人分)
ごま	1と1/2カップ
片栗粉(吉野くず)	
	1カップ
水	6カップ
あんの材料	
片栗粉	1/2カップ
砂糖	1と1/2カップ
酒	1/2カップ
醤油	1/2カップ
水	3カップ

用具

- ミキサー
- 絹ごし袋
- 流し箱

作り方

ミキサーにごまを入れて砕き、よく擦れたら、水1カップを加えて更によく砕く。

をこし袋でこす。

残りの水を徐々に加えながら、丁寧にかす。

こした汁を鍋に入れ、片栗粉を加え、強火で照りの出るまで練る。(焦がさないように強にかき混ぜながら練る)

流し箱に流し、固める。

あんの作り方

鍋に砂糖、酒、醤油、水を分量どおり入れる。

強火にかけて煮立てる。

水溶きした片栗粉を加え、強にかき混ぜ、照りが出るまで練る。

火を止めて、冷めるまで、時々かき混ぜる。

いわれ

昔から、祝い事やお祭り、仏事などには欠かせないものになっている。

応用

- あんかけには、ごま豆腐の他、卵豆腐、ニラとます又は鮭、ゆで卵などをよく使う。
- 材料にあんをかけたら、上におろししょうがを少々つけていただくのが普通である。
- うどんやそうめんのあんかけ、さつまいもの茶巾絞りにあんをかけたものもおいしい。
- ごま豆腐のごまのかわりに、枝豆やくるみ、ピーナッツを使えば様々な風味が楽しめる。

(藤島町 五月グループ)

成沢 繁井