

49 . なんばがし

村山地方

< 材料 >

うる米粉	1 カップ
黒砂糖	100g
しょうゆ	30g
水	70g
揚げ油	

用具

- 天ぷら鍋
- 油きりバット
- ラップ

作り方

材料を計量しておく。

黒砂糖をくだいて鍋に入れ、水、しょうゆを加えて火にかけ、砂糖をとかす。

ボールに米の粉を入れて の調味料を加え、箸でかき混ぜてからよくこねる。耳たぶくらいのやわらかさにする。

ぬれふきんをかけ 1 時間位ねかせる。

ラップの上に をとり、かまぼこ型にラップで包み型を整える。

ラップを開き、5 mm 厚さに切り、170 の天ぷら油で、きつね色に揚げる。

ポイント

粉を十分にこね、1 時間以上ねかせる。手をぬくと出来上がったなんばがしが、冷めてからかたくなり、おいしくない。

由来

こんがりときつね色にあがったなんばがしは、素朴そのものである。

砂糖が手に入りにくかった時代には、しょうゆ味だけのものを作ったが、子供達には喜ばれなかった。

しかし、香ばしくて、田舎くさい味が捨てがたいのだという。

くず米を使ったくだけ餅と共に、おやつに、こびるに、お茶うけにつかわれた。

材料が単純なだけに、こね加減、揚げ加減に熟練のいるおかしであった。

(寒河江市 食研グループ)

菊地 みを