



五葉ようかん

食の匠

住田町

● 藤井ハマノ [平成13年認定]

自家栽培の小豆と寒天、ざらめを用いてつくる素朴な手づくり菓子です。
気仙地方では、正月や冠婚葬祭には、ようかん・ゆべし・がんづきが出され、その家なりのつくり方が伝承されてきました。



材料▶4本分 (1本で10人分)

- ・小豆……………750g
- ・棒寒天……………3本
- ・ざらめ……………1.5Kg
- ・塩……………小さじ1
- ・水……………1,250cc

作り方

- 1** 小豆を水に入れて煮る。煮立ってアクがでたら、水を取り替える。これを2回繰り返す。
- 2** 煮た小豆を竹ザルで濾し、さらに金網で濾したあと、脱水機にかける。
- 3** 寒天をよく洗い30分くらい水にひたし、よく絞って細かくちぎって、1,250ccの水で静かに煮とく。寒天がとけたらざらめを溶かし、あんを入れて、かき回しアクをとりながら、アクがなくなるまで煮る。約1時間20分くらい煮て塩を入れる。
- 4** 火を止めて、型に入れて固める。夏場は8時間位、冬場は5時間位かかる。

ポイント

- ・新しい地元の小豆を使う。
- ・焦がさないよう気長に練っていく。

豆知識

ようかん

ようかんは、古くから気仙地方を代表する菓子で、正月や祝い事がある時などに、各家庭でつくられていた。