

12月3日(土) 放送

## 樋口一葉のおしるこ

レシピ監修・調理指導 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



樋口一葉が半井桃水にご馳走してもらったおしるこを参考に「女性をとるかす（うっとりさせる）おしるこ」を金澤先生に監修いただいた番組特製のレシピです。

### 材料 ~ 5人分 ~

小豆	200g
水	450ml
黄ざらめ糖	300g
くず粉	15g
水	50ml
焼き餅(切り餅)	適量
あられ(道明寺粉丸粒)	適量

### <ゆずのシャーベット>

水	200ml
グラニュー糖	60g
ゆず果汁	20ml
ゆず表皮	半個分

### 作り方

Prepare  
準備

- ゆで小豆を作っておく。
- 備長炭をおこしておく。

## 作り方

### しるこの作り方

#### Step 1 ステップ 1

鍋にゆで小豆、分量の水、黄ざらめ糖を入れる。



#### Step 2 ステップ 2

ステップ 1 を火にかけて沸騰させ、アクを取る。  
※アクを取ることで、あっさりとした味になる。



#### Step 3 ステップ 3

ステップ 2 のアクが取れば、常温で一晩おく。  
※一晩おくことで、豆の芯まで糖分が浸透する。



#### Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を再度沸騰させ、火を一旦止める。くず粉を分量の水で溶き、茶こしでこしたものを、鍋に回し入れる。



#### Step 5 ステップ 5

ステップ 4 を再び沸騰させ、艶が出るまで沸騰させる。  
※くず粉はしっかり火を通さないと粉臭さが残る。



## 作り方

### 焼き餅の作り方

#### Step1 ステップ1

切り餅を水にくぐらせ、しっかり熱した網に置く。  
※餅を水にくぐらせることで、火通りが良くなる。  
※オーブントースターでも可。



#### Step2 ステップ2

何度も裏返ししながら、焼き目がつくまで、色よく焼く。  
※網をあらかじめ熱しておく、餅が付きにくくなる。



## 作り方

### あられの作り方

#### Step1 ステップ1

あらかじめ、鍋を温めておき、道明寺粉を入れる。



#### Step2 ステップ2

均等に色がつくように、たえず、鍋を振りながら、きつね色になるまで香ばしく煎る。



## 作り方

### ゆずのシャーベットの作り方

#### Step 1 ステップ 1

鍋に分量の水、グラニュー糖を入れ、火にかけて沸騰させ、シロップにする。



#### Step 2 ステップ 2

ステップ 1 を冷水で冷ます。



#### Step 3 ステップ 3

ゆずの表皮を、おろし金ですりおろす。ゆずの果汁と、ゆずの表皮をステップ 2 に加え、容器にうつす。



#### Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を冷凍庫に入れ、固まったらフォークでかき混ぜる。再び冷凍庫に入れ、また固まってきたらフォークでかき混ぜる。固まったら混ぜるという作業をくり返し、みぞれ状に凍らせる。



## 食べごろと保存方法

器に焼き餅を入れ、しるこをよそい、あられを適量かけて食べてください。  
少し残しておいたところへ、ゆずのシャーベットをかけて食べてください。  
そうすると、後味がさっぱりして、2倍楽しめます。  
さあ、召し上がれ!