

～室生犀星のようかん～より

## ようかん

レシピ監修 辻製菓専門学校 上元 純一 先生



皮がやわらかく風味豊かな「能登大納言小豆」を使った、小倉ようかんです。  
室生犀星にちなんで、川面に映る星になぞらえた「小豆の蜜漬け」を、  
見た目と食感のアクセントに加えました。ご堪能あれ！

### 材料 ～ 約10個分 ～

#### <小豆の蜜漬け>

小豆(能登大納言)	100g	その他の小豆でも可
水	200ml	
グラニュー糖	200g	上白糖でも可

#### <ようかん>

糸寒天	7.5g	
水	500ml	
グラニュー糖	300g	上白糖でも可
小豆こしあん	450g	
小豆の蜜漬け	150g	

### 作り方

Prepare  
準備

- 小豆は水洗いしておく。
- 糸寒天は一晩水に漬けておく
- 分量の水にグラニュー糖を煮溶かし、蜜を作っておく

小豆の蜜漬けを作る

Step 1  
ステップ1

小豆とたっぷりの水(分量外)を鍋に入れ、強火にかける。



Step 2  
ステップ2

沸騰し、小豆を引き上げてみてしわが寄ってきたら、さし水(びっくり水)をする。その後沸騰したら、もう一度さし水をする。



Step 3  
ステップ3

再度沸騰してきたら、小豆の状態を確認する。全体の8割~9割が膨らんだら、ゆで汁を捨て(渋きり)、小豆の表面を水でそっと洗い流す。



Step 4  
ステップ4

鍋に小豆を戻し、たっぷりの水を入れ、やわらかくなるまで煮る。皮が破れたり煮崩れないよう、落とし蓋をしてコトコトと弱火でおよそ1時間煮る。



Step 5  
ステップ5

ひと粒とりだし、指で簡単につぶせたらゆであがり。引き上げて、蜜に入れてひと煮たちさせ、冷ましながら一晩漬けておく。



小倉ようかんを作る

Step 6  
ステップ6

鍋に分量の水と水けをきった寒天を入れ、沸騰させて寒天を完全に煮溶かす。



Step 7  
ステップ7

寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加え、再度沸騰させる。



## Step 8 ステップ8

グラニュー糖が溶けたら、さらしでこして絞り、不純物を取り除く。



## Step 9 ステップ9

火にかけ、沸騰したら小豆こしあんを加える。



## Step 10 ステップ10

焦げないように木じゃくしで混ぜながら練る。すくい上げたとき2~3mmの厚みで流れるぐらいの濃度になったら、蜜をきった小豆の蜜漬けを加え、火からはずす。



## Step 11 ステップ11

鍋を氷水にあて、混ぜながら少しとろみがつくまで粗熱をとる。



## Step 12 ステップ12

準備した流し缶に流し、常温において、完全に固める。



## Step 13 ステップ13

好みの大きさに切る。



## 食べごろと保存方法

一晩常温で保存した方が味がなじみ、固さも安定しておいしくいただけます。密閉容器に入れて保存。作ってから一週間ほど、おいしくいただけます。