

～101歳のわらび餅～より

わらび餅

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



淡路島で、101歳の名物オッチャンが作るわらび餅にならって、コロコロ丸い形に仕上げました。
よ～く冷やして、もちもちプルプルの食感をお楽しみください。

材料 ～約4人分～

<わらび餅生地>

わらび餅粉	100g
上白糖	200g
水	300ml
熱湯	200ml

きなこ 適量

<黒みつ>

黒砂糖	50g	ざるでこしておく
グラニュー糖	15g	上白糖でも可
水	40ml	

作り方

Prepare
準備

- お湯を沸かしておく
- 絞り袋に13mmの口金をつけておく

わらび餅生地を作る

Step 1
ステップ1

わらび餅粉に1/3量の水を入れて溶き、こしながら鍋に入れる。
残りの水で器についたわらび餅粉をすすぎ、こしながら鍋に加える。



Step 2
ステップ2

上白糖を加え、全体がなじむように混ぜ、中火にかける。



Step 3
ステップ3

鍋底と鍋肌は焦げやすいので、しっかり混ぜながら練る。
鍋底からのり状のかたまりが出てきたら、分量の熱湯を一気に加える。



Step 4
ステップ4

とろみがつく状態まで練る。



Step 5
ステップ5

艶と粘りが出たら、さらに1分程、透明感が出るまで、鍋底からよく練って混ぜ合わせる。
※焦げないように注意する



Step 6
ステップ6

絞り袋に入れて、氷水の中で好みの大きさに絞り、指先でちぎる。
※絞り袋が熱いので、厚手の手袋をつけ、やけどに注意する



黒みつを作る

Step 7
ステップ7

鍋に黒砂糖、グラニュー糖、水を入れ沸騰させる。



Step8 ステップ8

茶こしでこし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。



仕上げる

Step9 ステップ9

ステップ6が完全に冷めたら、ざるに引き上げ、水気を切って、きなこをまぶして出来上がり。
黒蜜を添えて出す。



食べごろと保存方法

食べごろは、当日中です。すぐに食べないときは冷蔵庫で保管してください。
黒蜜をかけながら食べるのもおすすめです。