

～給糧艦間宮のようかん～より

## ようかん

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



戦争のさなか、食糧運搬の任務を遂行した軍艦「間宮」。  
艦内では一流の菓子職人によってさまざまなお菓子が作られ、中でもようかんは絶品だったといいます。  
優しい甘さをご賞味あれ。

### 材料 ～12×15×4.5cmの流し缶1台分(2棹分)～

#### <小豆こしあん>

小豆	250g	
グラニュー糖	250g	上白糖でも可

#### <小豆練りようかん>

糸寒天(角寒天)	7.5g	粉寒天6gでも可
水	500ml	
グラニュー糖	300g	上白糖でも可
小豆こしあん	660g	

### 作り方

#### Prepare 準備

- 糸寒天(角寒天)をたっぷりの水に約6時間つけて戻しておく
- 流し缶を水にくぐらせ、ふせて置いて余分な水けを取っておく

### 小豆をゆでて、生あんを作る

#### Step1 ステップ1

状態の悪いもの(割れている、未熟、虫食い)を取り除き、  
小豆を水洗いする。



Step 2  
ステップ2

小豆とたっぷりの水(分量外)を鍋に入れ、強火にかける。



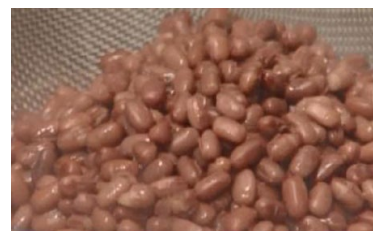
Step 3  
ステップ3

沸騰して豆が浮いてきたら引き上げてみて、しわが寄ってきたら、煮えムラ防止のためにさし水(びっくり水)をする。



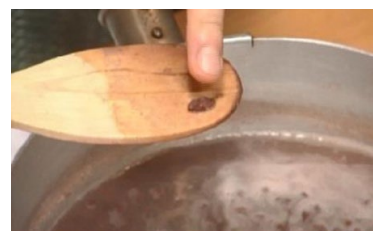
Step 4  
ステップ4

再度沸騰させ、小豆全体の8割~9割が膨らんだらざるにあけ、ゆで汁を捨てる(渋切り=アク抜き)。水をかけて表面の渋を洗い流す。



Step 5  
ステップ5

鍋に小豆を戻し、たっぷりの水を入れ、指で簡単につぶせる程度にやわらかくなるまでゆでる。  
※沸騰するまでは強火、沸騰したらコトコトと豆がゆるやかに踊る程度の火加減でゆでる。ゆで汁が少なくなったら水を加え、常に豆がゆで汁の中にある状態でゆでる。



Step 6  
ステップ6

ゆであがった小豆をざるにあけ、水をかけながら玉じゃくしの背などで豆の粒をつぶし、こす。触れる温度まで冷めたら、手でつぶしながらこす。ざるに残った豆の皮は取り除く。



Step 7  
ステップ7

ボウルの下にたまった呉(豆の成分:ペースト状)の汁を、馬毛の裏ごし器に通す。



Step 8  
ステップ8

裏ごし器の上から適量の水を加え、手で混ぜながらこし、細かい皮を取り除く。

Step9  
ステップ9

こした呉の入ったボウルをしばらく置き、呉が沈んだら、呉を捨てないように濁った上水を捨てる。



Step10  
ステップ10

呉が残ったステップ9のボウルに、再びたっぷりの水を注ぎ、全体をよく混ぜる。再びしばらく置き、上水を捨てる。上水が半透明になるまで、水を注いでは捨てる作業を繰り返す。(およそ2回)

Step11  
ステップ11

上水を捨て、さらしに受けて水けをきる。さらにしっかり絞り、生あんの出来上がり。



小豆こしあんを炊く

Step12  
ステップ12

鍋に砂糖、水適量(約400ml)を入れて火にかけ、煮溶かす。

Step13  
ステップ13

生あんを半量加えて混ぜ合わせ、木じゃくしで混ぜながら沸騰させる。全体が沸騰したら残りの生あんを加えて炊く。



Step14  
ステップ14

木じゃくしで絶えず全体を混ぜながら、強火で焦がさないように炊き上げる。  
※弱火では水けがでて水っぽくなり、日持ちのしないあんになってしまうので注意



Step15  
ステップ15

あんをすくって落とし、山のようにこんもりとした状態になるくらいのかたまりまで炊き上げる。



Step16  
ステップ16

平らな容器(バットなど)に小分けにして取り出し、ぬらし  
て固く絞ったさらしをかけて冷まして出来上がり。  
熱がとれたら、ひとかたまりにまとめ、乾燥しないように  
ラップに包み、冷蔵庫で保存する。(できれば一晩ねかせ  
る)



小豆練りようかんを作る

Step17  
ステップ17

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。  
※完全に煮溶かさないと凝固力が弱くなるので注意



Step18  
ステップ18

砂糖を加え、再度沸騰させる。



Step19  
ステップ19

砂糖が溶けたら、別に鍋を用意して、さらしを敷きこんで  
こして絞り、不純物を取り除く。



Step20  
ステップ20

小豆こしあんを加えて火にかけ、焦げない様に木じゃく  
しで混ぜながら練り、約103℃になるまで煮詰める。  
木じゃくしですくい上げ、約2~3mmの厚みで流れるぐら  
いの濃度になったら火からおろす。



Step21  
ステップ21

流し缶に流し入れ、常温に置き完全に固める。(できれば  
一晩ねかせる)



Step22  
ステップ22

へらを使って流し缶から取り出し、包丁で切る。



## 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、固さも安定して美味しくいただけます。  
乾燥しない様に密閉容器に入れて保存してください。