

試してみて!

滋賀の伝統おやつ

第35回 やわらかげんこつ飴

昔から、もち米やさつまいもを大麦の麦芽で糖化させ、煮詰めて「水あめ」が作られてきました。この「水あめ」と「きな粉」を混ぜて固めると、ほのぼの懐かしい味がする「げんこつ飴」ができていきます。今では市販の水あめで簡単に作れます。



新登場

1028 次回3月3日 司穀粉

滋賀県産大豆の
きな粉

100g ★

滋賀県産の大豆を100%使用しました。
(450kcal・食塩相当0g / 100g) 賞味期間:6カ月

作ってみて!

《材料》

1028 滋賀県産大豆のきな粉	100g
A 水あめ	90g
砂糖	90g
水	大さじ1

《作り方》

- ① きな粉は80gと20gに計り分け、20gのきな粉をまな板の上に広げておく。
- ② 小鍋にAを入れて中火にかけ、焦げないように混ぜながら煮溶かす。ぷつぷつと泡立ってきたら火を止め、残りのきな粉を加えて手早く混ぜる。
- ③ ②を3等分くらいに分けて①のきな粉の上に落とす。粗熱が取れたらきな粉をまぶしながら転がせて直径1.5cmくらいの棒状に伸ばす。
- ④ ③を冷蔵庫でしばらく冷やし、包丁で斜めに切る。切り口に残ったきな粉をまぶす。



本体 **215**円
(税込 **232**円)