

8 6 . 村山豆糖

村山地方

材料	
大豆	3 カップ
砂糖	1 と 1/2 カップ
味噌	50g
みりん	1/2 カップ
片栗粉	10g
きな粉	100g
揚げ油	適量

用具

- バット
- 揚げ鍋
- 油切り紙 (5 ~ 6 枚)
- うちわ
- タオル

作り方 (準備)

- 大豆は一晩水に漬けておく。
大豆をザルに上げて水切りし、更に乾いた布巾で水分をよくふき取る。
揚げ油を熱し、 の大豆を入れる。
大豆が浮いてきたら静かに箸でかきまわし、きつね色になるまで、カリッと揚げる。(高温 中温 高温)
バットに紙を敷いた上に、揚げ大豆を取り、紙を取り替えながらよく油を切る。
鍋に砂糖、味噌、みりん、片栗粉を入れて火にかけ、静かに煮溶かす。
最初大きな泡が立ち、次に小さな泡になり、さらに糸を引くようになったら
の揚げ大豆を加えてからませる。
かたまらないうちにきな粉をふりかけ、うちわで扇いで冷まし、バラバラにする。

ポイント

水につけた大豆は、十分に水を切り、水気が残らないよう、よくよくふきとる。
大豆を揚げる時は静かにかき混ぜないと皮がはがれる。
調味液の煮詰め方が足りないと (糸を引くようになる前に大豆にからませると) シャッキリしない。

応用

揚げ大豆をねりみそに入れて食べてもおいしい。

(村山市 エプロン会)
三沢 游子