

19. 蒸しようかん

最上地方

材料	
こした小豆	1 kg
砂糖	1.2 kg
小麦粉	2 ~ 3 カップ

用具

- 蒸し器
- 布巾
- ふるい
- 流し枠

作り方(準備)

- 小麦粉をふるいで2回ふるっておく。

こした小豆と砂糖をよく混ぜる。
を4等分し、その1つと同じ量の小麦粉を入れて、更によく混ぜる。

流し枠に、布巾を敷き、練ったものを入れ、よく蒸気の上上がった蒸し器で、1時間強火で一気に蒸す。

蒸し上がったら、自然に冷ます。
適宜に切って供す。
旧の節句の時、くじらもちと共に蒸しようかんやようかんを必ず作り、となり近所で味くらべが行われた。

20. ようかん

最上地方

材料	
こした小豆	1 kg
寒天	3 本
砂糖	1.2 kg
かくし塩	少々

作り方

寒天はよく水洗いし、よくしぼってひたひたの水に30分位つけておく。

を火にかけ寒天を煮溶かす。

寒天がよく溶けたら、砂糖と小豆を入れよく練る。鍋の底からプツプツと音がし、プツンプツンと中身がはねるようになるまで練る。

水で濡らした流し箱に流し入れる。

(金山町 十日会)

矢口智恵子