

さつまいもや栗でもおいしく

かぼちゃようかん

郷土の
お菓子

材料 (6人分)

粉寒天…… 8g (2袋)	水あめ………大さじ3
砂糖……… 350g	裏ごししたかぼちゃ
水……… 5カップ	……………500g



作り方

- 1 かぼちゃを煮て、裏ごしする。
2. 鍋に分量の水を入れて、粉寒天をふり入れる。さっと混ぜて中央から強火にかける。
3. 煮たつまで、木べらで混ぜながら溶かす。
4. 寒天がよく溶けたら、砂糖を入れ、少し煮つめる。口触りをよくするために水あめを入れる。さらに1.のかぼちゃを加えて、10分位煮る。
5. 型に流し、冷やし固める。固まったら型から出して、好みの形に切る。

マーブル模様が特徴的

雲平

郷土の
お菓子

材料 (10人分)

やましな粉 (雲平粉)	……………200g
砂糖………	400g
黒すりごま………	15 ~ 20g
片栗粉………	適量



作り方

- 1 大きめのボールに砂糖、雲平粉を加え、ていねいに混ぜ合わせ、水160ccを3回に分けて混ぜ、しっとりするまで混ぜ合わせる。
2. 生地を1/3にごまを入れ、よく混ぜ合わせる。白生地2/3、ごま生地1/3を片栗粉の上にとり、お供え餅のように重ねる。
3. 2.の生地を4つ割にして重ね、棒状にのばし、少しひねりを入れる。3等分し、重ねてのばし、もう1度繰り返す。
4. 最後に2等分して重ね、ひねりながら棒状にのばし、鬼すだれで巻いて落ちつかせる。