

# みそこんにやく

## ○ 伝承料理のいわれ

昔、秋祭りやお正月などには、出店で売られるみそこんにやくが子どもたちに変な人気でした。今でもお祭りなどにこのみそこんにやくを出すと、子どもたちに大人気で、現代っ子のおやつとしても十分通用します。

## < 材 料 >

こんにやく	1 k g
お湯	3. 2 l
炭酸ナトリウム	3 0 ~ 4 0 g

## (みそだれ)

みそ・砂糖	各 1 0 0 g
みりん・酒	各大さじ3杯
ゆず	少々

## < 作り方 >

- 1 こんにやく玉は、芽を取り除き、洗って箸が通るくらいまで茹でる。
- 2 茹でたこんにやくの皮をむき、一口大に切り、お湯を加えミキサーで砕く。
- 3 ボールに移し、よくかき混ぜてから40～50分ねかせる。
- 4 300ccのお湯に炭酸ナトリウムを溶かし、アクを作る。
- 5 アクをこんにやくに入れ、よく混ぜ、型に移し30分くらい放置する。
- 6 固まったこんにやくを適当な大きさに切り、たっぷりのお湯で20分煮てあく抜きをする。
- 7 鍋にみそだれの材料を加えて、弱火で練りたれを作る。

