

生芋こんにゃく（家庭用）

由来 秩父は古くからこんにゃくの産地です。生芋が出来る秋から冬にかけて作ります。
精粉こんにゃくとは違って、独特のおいしさがあります。

材料（約 20 枚分）
生玉こんにゃく 2 k g
水 3. 6リットル

炭酸ソーダ 1 0 0 g (石灰を使用する場合は 1 2 から 1 4 g)
ぬるま湯 4 0 0 m l

*作る時は、ゴム手袋をするとよいでしょう。

作り方

- ① こんにゃく玉は、土をおとしてから、タワシで表面を洗います。
- ② 縦に4つ割にして、包丁で芽の部分を深くとり除き、乱切りにします。
- ③ 大きめの鍋を用意し、ナベ底にサラダ油をうすく塗っておきます。
(こうしておくと、鍋にはりつかない)
- ④ 切ったこんにゃくは、水と一緒にミキサーにかけます（約1分間）
- ⑤ 鍋にあけて、中火でゆっくりとかき混ぜます。かき混ぜるしゃもじが重くなって、色が変わってきたら、ぬるま湯で溶かした炭酸ソーダ8分目を入れて、もちのように粘ってきたら、手早く型に流し込みます。残りの炭酸ソーダで表面を平らにします。
- ⑥ 型にいれて30分おいたら、こんにゃくを切り、多めの湯の中で湯がきます。

