

4.1. ふき菓子（その1）

最上地方

材料	
ふき（若いもの）	2 kg
砂糖	1 kg
塩	50 g
しょうが	20 g

用具

- 鍋
- ざる
- うちわ（ドライヤーでもよい）

作り方（準備）

- ふきは塩を多目に入れた熱湯で色よくゆでて、たっぷりの水の中で皮をむき、さらしておく。

3 cm長さに切りそろえる。

を鍋に入れ砂糖 2/3 を入れ火に

かける。10分位強火、後は中火で残りの砂糖を加減を見ながら入れる。

ふきが透明になって来たら、しょうが汁も入れて、糸が引くようになったら、鍋肌にくっつかないように、ほぐしながら白っぽく砂糖がサラッとするまでうちわを使って冷ます。

冷蔵庫または缶に入れ長く保存できる。

ポイント

- 野ふきの方が香りがよい。
- 細いふきでも皮をむく。

応用

- 着色料を用いて仕上げ、パースデーケーキ等の飾りとしてもよい。

4.2. ふき菓子（その2）

最上地方

材料	
ふき（太めのもの）	1 kg
砂糖	400 g
しょうゆ	2/3 カップ
みりん	大さじ 1
白ごま	大さじ 2
さんしょうの葉	4~5 枚

作り方

ふきを7 cm長さに切りそろえる。

鍋にと砂糖、しょうゆを入れて煮る。10分間強火の後、中火で煮詰める。途中でさんしょうの葉を入れ香りがついたら取る。

みりんを入れる。汁気がなくなって照りが出てきたら出来上がり。仕上げに白ごまを煎ってふりかける。

（新庄市 松の会）高山みや子