

郷土に伝わる菓子の実習

	材 料( 4 人分 )	作 り 方	備 考
かるかん	<p>山芋(自然薯) 130g</p> <p>砂糖 130g</p> <p>かるかん粉 130g</p> <p>水 130g</p> <p>(卵白 1個分)</p>	<p>山芋は皮を厚めにむいて酢水につけ、適切な大きさに切りキサーにかける。卵白と水(約半量)を少しずつ加えて伸ばす。さらに砂糖を加えて混ぜる。かるかん粉を少しずつ加えて、堅さを水で加減する。型にかるかん種を7～8分目まで入れて蒸し器にいれ、30～50分強火で蒸す。</p> <p>木杓子で混ぜると空気を含み軽くできる弾力はあるがしゃもじですくいきれなかたさがよい</p>	<p>白い蒸し菓子(白砂糖)</p> <p>材料の時より軽く仕上がるので軽羹</p>
ふくれ菓子	<p>小麦粉 200g</p> <p>黒砂糖 200g</p> <p>重曹 3.6g 小S 1/2</p> <p>水 150</p> <p>酢 3小S 1/2</p>	<p>材料を混ぜ合わせ、手ですくって指の間からたれるくらいの柔らかさに混ぜ合わせる。型にふきんを敷き、材料を流し込み蒸し器で50～60分蒸す。</p> <p>蒸す直前に少量の酢を手早く混ぜると3倍ふくれる。特に強火で一気に蒸すのがコツ。濡れた箸を差し、何もついてこなければ蒸し上がり。</p>	<p>黒い蒸し菓子(黒砂糖)</p> <p>さつまの黒パン</p>

さつまの慶事菓子5種

軽 羹  
小豆羹  
木目羹  
高麗餅  
煎粉餅

かるかん粉(並新粉)  
うるち米を水につけ、上新粉より粒子を荒く挽き、半乾きにしたもの