

こしあん

材料	できあがり約 120g 分
あずき(大納言)	50g
水(しぶぬき用)	カップ 4
水(本ゆで用)	300cc
砂糖	120g
水(仕上げ用)	50cc
塩	ひとつまみ
さらし	20cm くらいの正方形



1 あずきを洗い、カップ 4 の水に入れて、強火で 30 分煮ます。(しぶぬき)



2 湯をすてて、きれいな水 300cc を加え、沸騰(ふっとう)させます。



3 沸騰(ふっとう)したら弱火にして、40 分～50 分くらい煮ます。
手であずきがつぶせるくらいまで柔らかく煮ます。



4 ゆで上がったあずきをふるいに入れます。

水の入った大きめのボウルを用意し、ふるいをつけます。

5 木べらであずきを押しつけながら、中身を水にとかし、落とします。



6 ふるいの中が、あずきの皮だけになるまで続けます。

下にたまった水がこしあんの素なので、捨てないようにします。



7 たまった水は、新しい水を少し足して5分置きます。

8 こしあんの素が下に沈むので、上澄み水をゆっくり捨てます。また新しい水を加えて沈むまでおきます。



9 これを3回くり返すと、こしあんの素と水が、きれいに分かります。



10 最後はさらしに取り、こしあんの素に残った水気を、よくしぼります。



11 鍋にこしあんの素と砂糖、水、塩を入れ、混ぜ合わせてから、強火にかけます。



12 強火のまま、木べらで混ぜて水分を飛ばします。色が黒っぽく変わって、ねばりがでるまで、練り上げます。冷めると、もう少しかたくなります。



13 保存は、冷蔵庫で1カ月程度可能です。密封容器(みっふうようき)に入れると良いでしょう。