

コンニャクづくり

千葉県立関宿城博物館

コンニャクの生芋をつかった本格的コンニャクづくりをしましょう



こんにゃく芋



完成品

材料(完成品で約4kg)	生芋	1 kg
	水	3リットル
	精製ソーダ	50g
	ソーダを溶くお湯	500ml

【作り方】

- ① 生芋の芽や根、薄皮を取り除き、よく洗います。生芋を半分にして薄く切る。それを蒸し器で柔らかくなるまで蒸します(約 30 分)。



- ② 蒸した芋をミキサーにかける(何回かに分けて行うので、3リットルの水を芋の量に合わせて均等に分けて行う)



* 水の量によって仕上がりの柔らかさが変わります。水を少なくすると腰の強いコンニャクになります。

- ③ ミキサーにかけたコンニャク汁をボールに移し、しゃもじでよくかき混ぜる。(なめらかになるまで約 30 分)



- ④ お湯で溶いた精製ソーダ(50gの精製ソーダに対してお湯 500ml)を入れて、キョロキョロ(ねばり強い)になるまでよく混ぜる(約 30 分)



- ⑤ コンニャクの形を整える(中の空気を取り除く)



- ⑥ 沸騰したお湯に入れ、中火で約 30 分ほどゆでる。



- ⑦ コンニャクが硬くなったら手網ですくい、冷水を入れた容器で冷やしてでき上がりです。

*薄切りにして、からし醤油でいただくとおいしいです。お試しください。

