

① メニュー名

戸田の天草から作る琥珀糖

② 材料

- ・天草 40g
- ・水 1,200ml
- ・酢 大さじ 1
- ・氷砂糖(または上白糖) 850g
- ・お好みのシロップや食用着色料 適量

③ 作り方

- ・天草をもみ洗いしてごみを取り、しばって水を切る。
 - ・鍋に天草、水、酢を入れ強火にかける。
 - ・沸騰したら吹きこぼれない程度の火加減で 30 分程煮る。
 - ・どろどろしてきたら火を止め、ザルにふきんを敷いて濾す。
- 熱いので気を付けて！ 濾すときに、大きいスプーンで布越しに押すとやりやすいです。
- ・氷砂糖または砂糖と一緒に鍋に入れて、時折へらでかき混ぜながら中火で煮る。持ち上げたへらから軽く糸がつたう位まで煮詰める。
 - ・煮詰まったらタッパーやバター等に注ぎ入れる。
 - ・粗熱が取れてきたら色や味をつける。
 - ・冷蔵庫で 1 時間程冷やす。
 - ・冷えて固まったら型から出して、好きな形に切ったり型抜きしたりする。
 - ・このまま食べればプルプルの宝石みたいな寒天ゼリー「生琥珀」に。数日～一週間ほど風通しのよい場所で乾かせば、回りはシャリシャリ、中はぶるんとした「琥珀糖」になります。どちらも美味しいので、時間差で楽しむのもいいと思います！

④ 我が家ならではの工夫

- ★長女のアイデアですが、中にアラザンや、クッキーのトッピングに使う色付きの細かいゼリーや星形の砂糖等を入れて、可愛らしく仕上がりました。
- ★紅茶味の琥珀糖には、冷凍しておいた静岡のゆずの皮を散らして香りよく。
- ★三島のブルーベリーで作ったソースで味付けした琥珀糖も作りました。色が綺麗です！

⑤ 親子でお料理したエピソード

お料理のお手伝いが大好きな長女が、この企画を教えてくださいました。

型抜き途中で、「きれーい！」といいつつ、ついつつまみ食いの長女。私もつられてぱくぱくつまんでしまいました。おいしくて楽しい夏休みの思い出になりました。