

家庭用

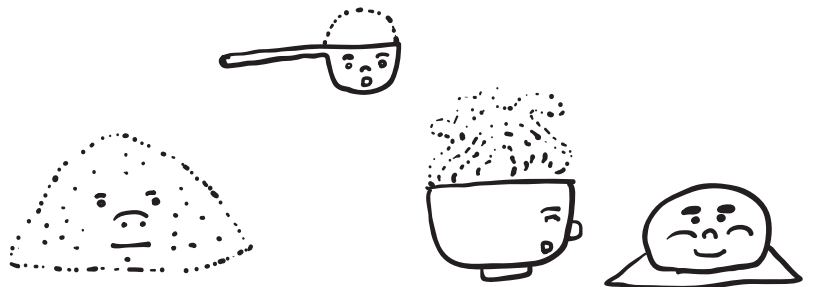
# あんこ作りの材料

ワークショップの当日までに材料を準備して、  
中継を見ながらいっしょに作ると、よりのたのしいかも。  
作り方のポイントは、  
中継の中でお伝えするのでしっかりメモしてくださいね！



## 材料（できあがり約1kg弱）

- ・小豆 300g
- ・グラニュー糖 450g
- ・水（グラニュー糖を溶かす用） 250cc
- ・水（小豆を煮る用） 1000cc
- ・重曹 2g



## 調理器具

- ・雪平鍋  
直径22センチくらいの、大きめサイズ。  
小豆を煮る、蜜をつくる、あんこを炊く。  
この3つの作業で使います。
- ・ボウル等の器  
雪平鍋と同じ容量の器を用意。  
鍋でもOK。  
蜜漬けた豆の保管用に使います。
- ・シャモジ  
工場で使う「えんま」ほど大きくないけれど、  
ご家庭ではやや大きめのシャモジを。  
あんこを炊くときに使います。  
(ちいさいシャモジだと、あんこがはねて熱い)
- ・オタマ  
アク取りに使います。  
口広のものを。
- ・大きなスプーン  
小豆がどれくらい煮えているかを  
確認するためのスプーンです。
- ・小カップ  
重曹を溶かすための容器。湯のみでもOK。
- ・レンゲ  
煮汁の「渋」の色を確認するために使うので、  
色は白がよい。
- ・キッチンスケール  
材料などの計量用に。

## メモ用具

- ・作り方は当日の生中継でお伝えしますので、  
紙とペンのご用意を忘れずに。  
ノートにとらないと、忘れちゃいますよー。

