

こんにゃくの作り方 (芋から)

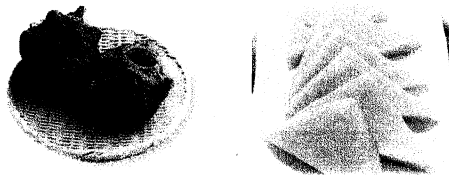
※こんにゃく芋500gで普通の板こんにゃく(約250g)を8~9枚作ることができます。
※記載の分量はこんにゃく芋500gに対する分量です。
※ここに記載する作り方は一例です。他にも色々な作り方があります。

■用意する道具

- ・包丁
- ・ゴムべら
- ・ゴム手袋
- ・大きめのボール(3,000cc位入るもの)
- ・泡だて器
- ・おろし金(目の細かいもの)
又はミキサー(フードプロセッサー)
- ・計量カップ(200ccが計れるもの)
- ・小さめのボール(200cc位入るもの)
- ・大きめの鍋
- ・バット

■材料

- ・こんにゃく芋(500g)
皮は剥いても剥かなくてもよい
- ・凝固剤(4g)
水酸化カルシウム又は貝殻焼成カルシウム
- ・水



①下ごしらえ

ゴム手袋をして下さい(芋を直接接触とかゆくなります)。
こんにゃく芋はたわしでよく洗います。皮は剥いても剥かなくても、少し残してもよいです。
(皮を残すほど黒いこんにゃくになります)

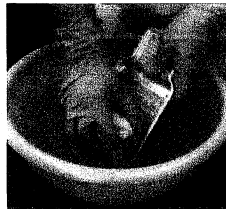
【おろし金でする場合】

芋は持ちやすい大きさに切ります。大きいボールに水を約1,650cc入れ、その中に芋をすっていきます。

すった芋が固まらないよう、時々泡だて器で攪拌(かくはん)して下さい。

【注意!!】

目が粗いおろし金で作ると失敗します。刺すように痛いアクが残ったこんにゃくになってしまいます。



【ミキサーでする場合】

芋は一口大に切ります。約50℃のお湯を約1,650cc用意します。

適量の芋とひたひたになる量のお湯をミキサーに入れ、

最初はフラッシュし加減しながらすっていきます。

ミキサーはおおよそ1分回せばよいでしょう。

すった芋は大きめのボールに入れて下さい。



最後は残ったお湯でミキサーを攪拌(かくはん)し、きれいにします。

お湯は1,650cc全部を使って下さい。

おろし金又はミキサーですり終わったら、泡だて器で全体を再度攪拌(かくはん)し、そのまま約40分間放置します。

※水(お湯)の量はこんにゃくの約3.3倍=1,650ccが目安になります。

※すったこんにゃくの色は白やピンク、又は茶色っぽかったりしますが、出来上がりに大差はないようです。

②のりかき

①のこんにゃくを手で練っていきます。

大胆に力強く練って下さい。そうするとおおよそ10分ほどで糸を引くような感じになってきます。

糸を引き、照りが出てくるようになればよいでしょう。

※この『のりかき』の段階でよく練ると弾力のあるこんにゃくが、練りが少なめだと歯切れのよいこんにゃくが出来るようです。



③凝固剤溶液

小さめのボールに100ccの水を用意し、4gの凝固剤(水酸化カルシウムや貝殻焼成カルシウム)を溶き、凝固剤溶液を作ります。

※凝固剤を溶く水の量は、芋500gに付き100ccを目安にして下さい。



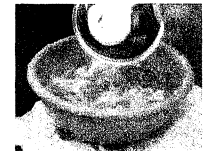
④凝固剤溶液投入

②のボールに③で出来た凝固剤溶液を一気に入れ、すぐに練り始めます。

こんにゃくがバラバラになるので、すばやく混ぜながらよく練りこんでいきます。最初はわざとバラバラになるように混ぜ、次第にまとまるように練りこんでいく要領です。

【注意!!】

出来るだけ早くかき混ぜながら練り合わないと、こんにゃくがバラバラになって固まらなくなってしまいます。大胆に力強く練るのがコツです。また練りすぎてもまとまらなくなってしまうので、「全体が均一にのり状になるまで」にして下さい。力強く練ればおおよそ1分でそのような状態になります。



⑤型入れ → 茹でる

ボールからバットに移します。手で強く押さえるように(空気を抜くように)して、平らにならしていきます。

ある程度平らになったら、手に水をとって撫でると表面がなめらかになります。

20分くらい放置しておくことバットから簡単にはがれるようになりますので、適当な大きさに切り、沸騰したお湯に入れ、30分~40分くらい茹でます。



⑥熟成

茹で上がったたら火を止めて、しばらく放置しておくこと、こんにゃくが熟成し、弾力が出て美味しくなります。

■保存方法

茹でた水でそのまま冷まし、その水に浸した状態で冷蔵庫に入れておけば10日間くらいは保存可能です。

