

きな粉棒

ちょっと一言！

水田遊休地に大豆を植えたところ、たくさん大豆が採れました。みそ、豆腐と活用するけれど、なかなか使いきれず、何か使えないかと考え、できたのがこの「きな粉棒」です。素朴なおやつとして、近所の人たちにも味わってもらっています。

緑大豆のきな粉を使って色の違うものを作ったり、丸めて串団子風に爪楊枝にさしてみたり、楽しみながら作れるおやつです。



材料名	分量	
きな粉 (大豆、緑大豆)	各100g	} A
砂糖	300g	
水あめ	60g	
水	200cc	
グラニュー糖	適量	

材料Aをそれぞれ半量ずつ使って、茶色と緑色のきな粉棒を作る。

- 1 鍋に水、砂糖、水飴（それぞれ分量の半分）を入れて火にかけ、よく煮溶かしたら、きな粉を少しずつ加える。
- 2 ヘラで混ぜてあら熱がとれたら手でこねる。
- 3 適当な太さの棒状にし、グラニュー糖をまぶす。
- 4 食べやすい長さに切る。

※残り半量の水、砂糖、水飴と緑大豆のきな粉を使って、同様に緑色のきな粉棒をつくる。

レシピを作った団体・人

山口県生活改善実行グループ連絡協議会
(長門市生改連 長門グループ) [長門市]