

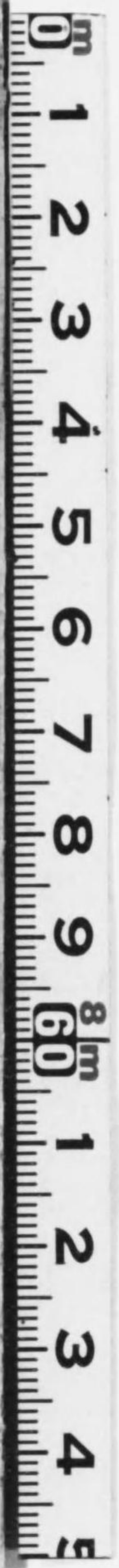
特 255

114

河原田農書第三編

農村菓子の作り方

三重縣立河原田農學校



始



時255
114

目次

一、はしがき	(1)
二、祇園だんご	(2)
三、すはま	(3)
四、おこし	(4)
五、各種ようかん	(6)
六、まんぢう	(7)
七、田舎カステラ	(10)
八、炒りこがし	(11)
九、甘なつとう	(11)
一〇、ころもつけの菓子	(12)
一一、各種砂糖あげ	(13)
一二、水飴	(17)
一三、あまさけ	(19)



農村菓子製法の講習會

農村菓子の作り方

三重縣立河原田農學校編

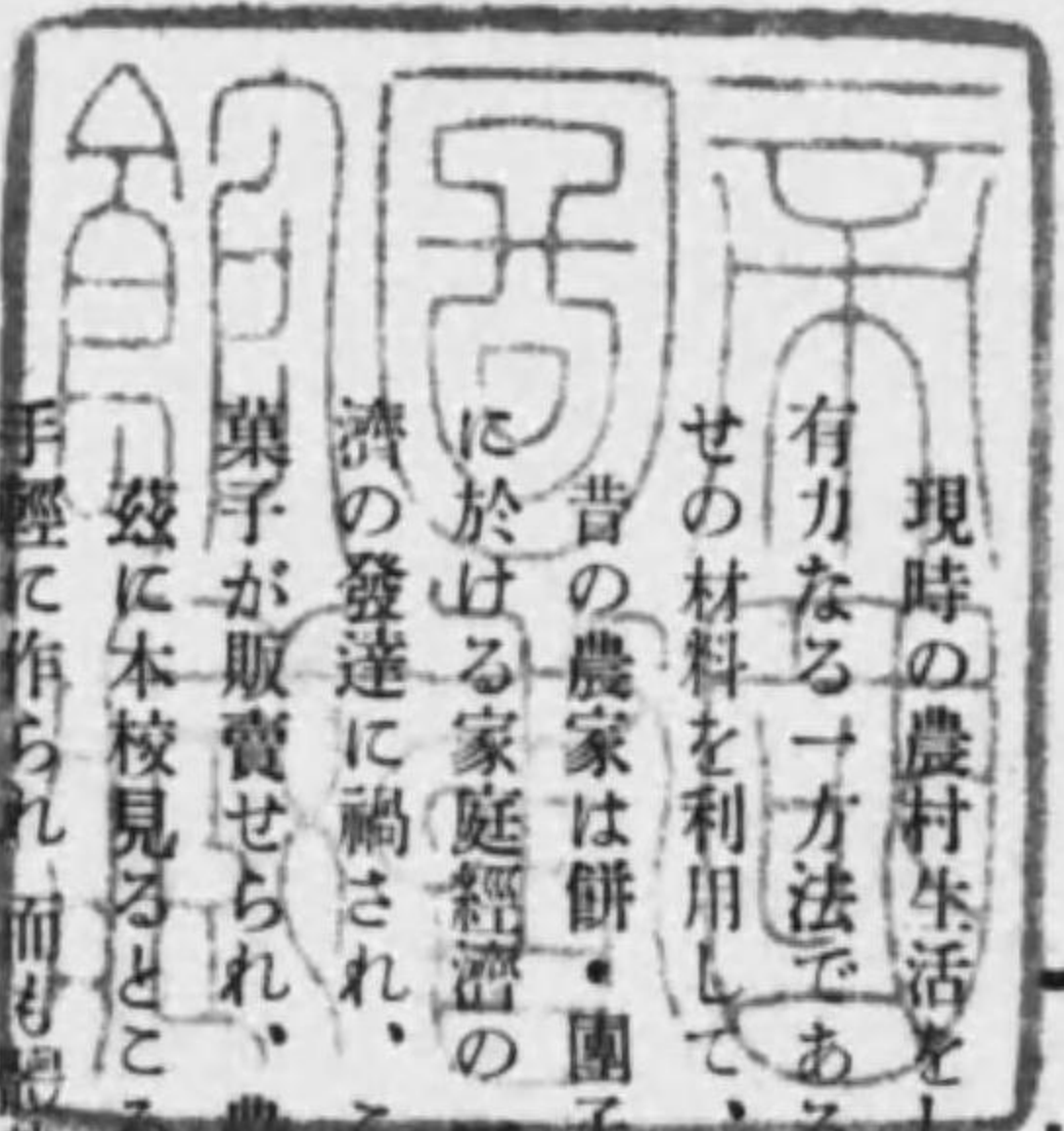
一、はしき

現時の農村生活をして、出來得る限り自給自足の昔の經濟に立ち歸らしめることが、經濟更生の有力なる一方法である。この意味からして各家庭に於て、日常の必需品たる菓子の如きも、あり合せの材料を利用して、自ら製造して使用することも、その又一つの方法といふべきである。

昔の農家は餅・團子等は固より、その他各種の菓子を家庭で作つて、自給したもので、之が農村に於ける家庭經濟の一つであり、又娛樂の一でもあつたに相違ない。然るに極端なる分業と貨幣經濟の發達に禍され、この良習が何日となしに失はれて、今日では田舎の隅々にまで、非衛生的な菓子が販賣せられ、農家の出費をいやが上にも多からしめて居るのは、誠に遺憾である。

茲に本校見るところあり、農村に於ける有り合せの材料により、特殊の道具を要することなく、手軽に作られ、而も肥裁のよく、味のよい菓子の製造法につき研究し、之を生徒の家庭は固より、一般にも奨めたいと思ふ。

か様にして家庭で菓子を作ることは、その習慣の失はれた今日では、非常に厄介のやうに思はれが、實際にやつて見ると、案外に樂で簡單なものである。而もそれが衛生的であり、經濟的であり、



且つ趣味が伴ふ。今後に於ける農家經濟の更生上、實行すべき必須事項の一つといつてよいものである。

唯こゝに考慮すべきことは、原料として最も多量に必要で、而も最も高價なるものは砂糖で、之が菓子製造上、最も大きな出費となることである。故にその原料としては、成るべく甘味に富むものを選び、甘味材料として自給し得る飴の如きを盛に製造し、尙ほ進んでは蜜蜂を飼養して、その採蜜によつて之を補給するところまで、努力して欲しいものである。

二、祇園だんご

原料	白米粉	一〇〇匁(三七五瓦)
	白砂糖	一〇〇匁(三七五瓦)
	水	適宜

製法 白米粉に適度の水を加へてやゝ固く練り、之を適當の大きさに丸め又は細長くして、蒸籠に入れて蒸す。よく蒸せると白に取出し、手を以て強く練る。か様にしてよく練れたものに餡を包むと「かしは餅」となる。

祇園だんごとするには、少し冷へて来たところで、少量の砂糖を加へて手でよく練り込み、以後順次砂糖の量を増しつゝ、何回も何回もに混ぜ込みながら全量の砂糖とよく練り合せる。熱過ぎるのに砂糖を加へると溶解するし、一度に多量に加へると混ざらない。この練込みには中々努力を要する。

する。

かくして砂糖を練込んだものを三等分し、その二つ分に赤青の着色をする。食用の色粉を水で練り、之を少し加へて更に手で充分に練込んで、色をよく行渡らせ、赤青白の三通りの色分けをなす。これ等を一定の大きさに切つて丸め、徑五六分(一、五—一、八釐)の團子となし竹串に挿す。切つたり丸めたりする際、粘力を押へるため片栗粉を用ひる。

かくして出来上つたものは、二三日は固くならないが、若し固くなると蒸直せばよく、容易に腐らないものである。花見團子とか月見團子とかいつて、賣られて居るものは皆これと同じものである。

三、すはま

原料	豆粉	一〇〇匁(三七五瓦)
	白砂糖	一五〇匁(五六三瓦)
	飴	一〇〇匁(三七五瓦)

豆粉は赤黄等に着色して「すはま粉」と稱し、市中に販賣してゐるが、それよりも家庭で白大豆を炒つて、作つた方が經濟的で且つ美味である。飴も菓子屋に賣つてゐる安物でよいが、之れも容易に家庭で製造し得るものである。

製法 先づ砂糖の三分の二と豆粉の全量とを大形の井の如き器物に入れ、よくかき混ぜてから、

豫め火にかけて溶した飴(夏はそのまゝを用ひ冬は二割位の水を加へる)を入れ、よく攪拌して練る。十分練れたところで之を二等分し、一方には黄粉を一方には青粉をそれ／＼水に溶いて加へ、再び各別によく練つて綺麗な色に仕上げる。このとき残してある三分の一の砂糖を少しづゝ加へて操作を便にし、尙最後に少量を残して置いて切つたり丸めたりする際使用する。

か様にして出来上つたものは、軟い粘土細工の土の塊の様なものであるから、色々の形に細工する。最も普通には直径四分(一、二種)位の小さい團子として、竹串に挿すのであるが、團子よりやゝ大きく切取り、少しく楕圓形に丸め、兩指の間に押し平めて蠶豆の形としたり、細長く伸ばして其の先を巻き込み、「かぎわらび」の形としたり、或は勾玉、くゞり猿、梅の花其他意匠次第で色々の形に細工することが出来る。

かく色々の形に細工したのも、相當長く置くことが出来るが、塊のまゝでは一層長く貯蔵することを得、若し固くなれば熱を加へて練ると、元の如く軟くすることが出来るので、甚だ重寶なものである。

四、おこし

原料

切り甘藷の油で揚げたもの
さつまおこし 炒つた落花生
砂糖と飴

あられ(切り餅の炒つたもの)

つくねおこし 炒り大豆

砂糖と飴

甘藷は剥皮して長さ五六分(一、五―一、八種)、幅二三分(六―九種)に細かく切つて、一日位日乾してから油で狐色になるまで揚げる。大豆は二時間位水に浸して置いたものを取上げて、一日位乾かし文火でよく炒る。切餅は二三分(六―九種)角のものがよい。之もよく乾かして置いてから文火で炒る。その他糯米を蒸して日乾してから炒つたものもよい。

製法 適宜の砂糖と水とを鍋に入れて煮沸する。尙ほ之に適宜飴を加へるとよい。砂糖だけだと味はよいが、冷却するとすぐ固くなるので、手早く操作しないと思ふ様にゆかない。飴を加へるとこの点は便利であるが、味は聊か劣る。十分に煮つめてカラメル化した時、即ち棒切につけて空気に取り出すと、間もなく固結する程度、又二本の指間で上下すると、初めは糸を引くが、間もなく固まつてしまふ程度になつた時、火の力を弱めて切餅・炒豆・炒米等を入れてよく攪拌し、手で一定の大きさの塊に丸めて冷却する。これが「つくねおこし」である。

「さつまおこし」は同様にして煮詰めた砂糖液の中へ、油揚げの切り甘藷と、炒つた落花生、又は炒り大豆等を入れよくかき混ぜ、一定の型に入れて五分(一、五種)位の厚さの板に延ばす。この際豫め一度型の中へ材料を入れて、分量を計つて置いてから操作するがよい。型は一尺二三寸(三六―三九種)角の手頃の板の周圍に、五分(一、五種)角の縁を打ちつけたもので、之に押棒として徑一寸

(三種)位長さ一尺四五寸(四二―四五種)の丸棒を要する。砂糖液で練り混ぜた材料は、手早く型に入れて丸棒で押し均らして、他の板の上に反轉して移し出す。豫め型も棒も濡れ布巾でよく濡らせて置く必要がある。かくして冷却しない中に、二三寸(六―九種)の大きさに切つて置くのである。

五、各種ようかん

原料

白豌豆	五合(九立)	濾し餡	三〇〇匁(一、一匁)
普通ようかん	寒天 五本	水	一升五合(二、七立)に溶解
白砂糖	五〇〇匁(一、八八匁)		
でつちようかん	小豆 五合(九立)	水	一升五合(二、七立)に溶解
夜の梅	寒天 五本		
白砂糖	五〇〇匁(一、八八匁)		
甘藷	五〇〇匁(一、八八匁)	(正味三〇〇匁…一、一匁)	
甘藷ようかん	寒天 五本	水	一升五合(二、七五立)に溶解
白砂糖	四〇〇匁(一、五匁)		

製法 三種とも作り方は同一で、普通ようかんは白豌豆・とうろく豆・北海道豆等で作つた白餡を用ひ、てつちようかんは小豆を用ひ、夜の梅は小豆を粒餡として用ひ、甘藷ようかんは豆餡の代りに甘藷餡を用ひるだけである。

豆餡の作り方 豆を水洗して鍋に入れ清水を加へて煮沸し、皺の生じた頃之を笊に上げ、清水を注いで洗いあくを抜き、再び清水を加へて煮る。此操作を尚ほ二回繰返して充分あくを抜き、且つよく煮る。次に粒餡のものは、煮小豆をそのまま布袋に入れて固くしぼり、汁液を壓出せしめる。濾し餡は笊に煮豆を入れて手で碎き、少しづつ清水を注加して内容物を水中に流し出し、更に此液を笊で濾して静置し、上水を去つて又清水を加へ、布袋に入れてよくしぼる。

甘藷餡の作り方 甘藷を水洗し皮を剥いで胴切にして蒸す。充分蒸せると冷却してから二回許り裏濾しにかける。

仕上げ 寒天は豫め水に浸して置いて、鍋に一升五合(二、七立)の水を入れて細かく碎いてよく煮沸し、(餘り攪拌しないこと)充分溶けたところで、砂糖を加へてよく煮つめる。攪拌してゐると初は泡が大きいが、段々小さくなつて、終には上面に薄皮を生ずる様になる。此度合が大切で、煮すぎると火が入つて焦げるから、焦げない程度に充分煮つめ、これに餡を入れて攪拌しながら更に良く煮る。但し甘藷は、砂糖のとけた頃早く入れて攪拌しないと、固りがとけないから注意を要する。かくて充分粘り、攪拌に力を要する程度になつたところで、之を容器に流し込んで冷却する。着色するには、仕上がる前に食用紅・青等を水に溶いて入れ、良く攪拌してから容器に移す。

六、まんぢう

餡の製造 餡の原料には色々あるが、最も普通に用ひらるゝものは小豆で、粒餡と濾し餡の二つ

の製法がある。その作り方は、羊羹のとき述べたと同様の方法で、あくを抜きながら充分に小豆を煮る。

粒餡のものは、その煮小豆をそのまま布袋に入れて固く搾る。濾し餡のものは、煮小豆を笊又は裏濾にかけてよく搾りつぶし、皮を除去し内容物を水にて流し出し、今一度裏濾しにかけてその上水を去り、布袋に入れてよく搾る。

濾し餡を少し大量に作る場合には、小豆が皺の生ずる程度に煮へた頃、臼に取り出してつき碎き、桶に移して荒皮を洗ひ流し、更に鍋に入れてよく煮る。その間一度あく抜きをする。充分煮熟したところで笊にあげ、搾りつぶしつゝ濾過して皮を除き、今一度裏濾して袋に入れ、壓搾して水分を除去する。

以上の如くして作り上げた、粒餡又は濾し餡に、砂糖と少量の水を加へ、文火にてよく攪拌しながら煮溶して味をつける。砂糖の割合は小豆(煮ないときの)一升(一、八立)に四百匁(一五〇〇瓦)位が適當である。

普通まんぢう

- 原料
- 白砂糖 六〇匁(二二五瓦)
 - 小麦粉 一〇〇匁(三七五瓦)
 - いすばた(重曹と礬砂の等量混合物) 三匁(一一瓦)
 - 水 四〇匁(一五〇瓦)

餡 取り粉

- 四三〇匁(一六〇〇瓦)
- 小麦粉若干

製法 白砂糖を篩にかけ固塊を除いて、適宜の鉢にて定量の水を加へて溶かし、更に小麦粉と「いすばた」を混合して、よく捏り合せる。次に之を板の上に取り出し、取り粉をつけながら二三匁(九瓦)位の團子にちぎつて置く、之が饅頭の皮になるのである。又一方餡は一度練り直して、五六匁(一八―二二瓦)の團子に丸めて置く。

皮の方は手の平にて、徑二寸(六糎)位の厚薄なき圓板状に押し擴げ、その上に餡をのせて手ぎわよく四方より包み、蒸籠の竹簧の上に濡れ布巾を敷いて、その上に一寸(三糎)位の距りに並べる。かくて約十分間蒸し、蒸籠を釜より下ろし、蓋を取つて乾布巾を饅頭の上に被ひ、取り出し板をその上に當て、倒さにして取出し、速かに濡れ布巾を巻き取り冷却する。右の材料より約八〇個の饅頭が出来る。市價一個一錢位の品である。

滋養まんぢう

- 原料
- 白砂糖 八〇匁(三〇〇瓦)
 - 白米粉 六六匁(二四〇瓦)
 - 山芋(剥皮せるもの) 六〇匁(二二五瓦)
 - 餡 二六〇匁(九七〇瓦)
 - 取り粉 白米粉若干

製法 山芋を水洗して丁寧に剥皮し、之をわさびおろしにかけ、念入りに搗り下ろして鉢に入れ、篩にかけて砂糖と米粉を加へつゝ、充分に混和捏り合せると、普通饅頭の皮よりもやゝ固めな塊になる。之を板の上に出出し、取り粉をつけながら五匁(一八瓦)位の團子にちざり、掌上に厚薄なく押し擴げ六、七匁(二二―二六瓦)の餡團子を包み込む。普通饅頭よりは包み易い。
かくて普通饅頭の場合同様に、蒸籠にかけて蒸上げる。前記の材料より約四十個の高級な饅頭が出来る。この饅頭には一つ一つ、下面に經木を切つて當てゝ置く、之で一個市價三錢位の品ものである。

七、田舎カステラ

原料

小麦粉 一〇〇匁(三七五瓦)
重曹 八匁(三〇瓦)
黒砂糖 一〇〇匁(三七五瓦)
水 少量

製法 黒砂糖を細かく削り碎き、二合(三六立)位の水にて溶かし、その中に小麦と重曹とを混入し、更に水を加へてよく捏り合せ、トロ／＼の粘液体として蒸すのである。

蒸籠には自由に出し入れの出来る、高さ二寸(六糎)位の中框を嵌入し、框の内面に水に浸してしぼり上げた布巾を敷き、その中に前記の粘液を流し込み、蓋をして蒸しにかける。四五十分で内容物

は膨れ上り、香りの高いカステラ状の蒸菓子が出来る。冷却してから取出し、適當の大きに切る。砂糖は白砂糖でもよいが、黒砂糖の方が却て農村趣味豊がで且つ風味もよい。

八、炒りこがし

原料

炒り粉 二〇〇匁(七五〇瓦)
黒砂糖 一五〇匁(五六〇瓦)

製法 炒り粉は糯の洗米を炒つて粉末にしたもの(當地方ではたね粉といふ)を用ひる。黒砂糖は成るべく細かく削りて細粉とし、炒り粉とよく揉み合せ、篩を通して粗塊を碎きながら充分に混和し、水は一切用ひない。

蒸籠には中框を嵌め、底に竹皮又は良質の日本紙を敷き、その上に前記の炒り粉を詰め、軽く押へつけて置いて蒸しにかける。大体十五分位で出来る。あまり長く蒸すと炒り粉が融合し、硬くなつて面白くない。冷却してから取り出し、敷ものつきのまゝ適宜の大きに切つて用ひる。之も白砂糖を用ひてよいが、やはり黒砂糖の方が風味があつてよいものである。

九、甘なつとう

原料

小豆 五合(九立)
白砂糖 二五〇匁(九〇〇瓦)

明 礬

二 匁 (八瓦)

明礬は煮くづれを防ぐために用ひるので、或は番茶を用ひてもよい。五六匁(一八—二二瓦)位を布袋に入れて小豆の鍋に入れ、ばよい。

製法 小豆は成るべく大粒のものがよい。水洗して鍋に入れ多量の水を加へ、明礬又は茶袋を入れて、小豆が充分に軟かになるまで煮る。その間あく抜きのため、二三次水を取換へて煮るがよい。かくて煮熟したる小豆は、箆に上げて水を切り別の鍋に入れ、用意したる砂糖の約三分の二を加へて更に加熱すると、豆中の水分が浸出してだぶ／＼になる。之を尙ほも靜かに攪拌しながら煮詰め、液が粘氣を帯び、試に液を両指間に狭みて離せば、一寸(三種)位糸を引く程度になつてから鍋を火より下ろし、液をしたゝめ、砂糖を豫め篩ひて紙上に擴げてある上に移し、急いで砂糖と混和しながら砂糖を豆にまぶしつけ、別の紙の上に擴げ放冷して乾かす。要領は砂糖との煮上げ加減にある。早過ぎれば仕上がたものが軟かくて乾かないし、晚過ぎれば豆中の水分が出てしまつて、固くから／＼になる。

一〇、ころもつけの菓子

霜ふり豆

原料	黒大豆	五 合 (九立)
	白砂糖	五〇匁 (二〇〇瓦)

片栗粉	五 匁 (二〇瓦)
水	少量

餅あられ

餅あられ	五 合 (九立)
白砂糖	八〇匁 (三〇〇瓦)
片栗粉	八 匁 (三〇瓦)
水	少量

製法 餅あられはやゝ大形に切つたもの、黒大豆は粒選したものを用ひ、何れもほうろく又は霞炒り器に入れ、文火にて除々に炒る。焦げたりはちけたりせぬ程度がよい。次に鍋に少量の水と白砂糖とを入れ、強火にかけて溶かし、それが粘ばつたところで片栗粉を混和し、急に火より下ろして、之に前記の炒り豆又は餅あられを入れ、劇しく攪拌すれば、とけた砂糖が白く衣となつて着くのである。

一一、各種砂糖あけ

蔬菜・果物等いろ／＼

煮てつぶけないものであれば、どんな蔬菜でも果物でも菓子に作る事が出来る。四季折り／＼のものを随時加工して、お容様に又自家用に供することは、一層興味深いものである。

原料並準備

ごぼろ 皮を取り長さ二寸(六糎)の糸切りとする
 れんこん 皮を取り薄く輪切りとする
 たけのこ 適宜の大きさに薄く切る
 しょうが 皮を取り形を大きく薄く切る
 ふき 皮を取り長さ四寸(一二糎)縦に四つに切る
 以上の五種は、切りたるものを米の白水にて柔くなるまでゆで、あく抜をする。次に之を箆に
 上げ水にて洗ひ、後十分に水氣を取る。
 さつまいも じやがいも くわわ
 ゆり やまいも 其他芋類
 總て皮を薄く切り、之を石灰水(水一升…一、八立に、石灰三勺…〇五立)に二十分間浸す。これ
 は澱粉を固めるためである。次に水にて四五分間ゆで後水を切る。
 きり しろり かぼちや
 なす とうがん すいくわ
 總て皮を取らないで、適宜の大きさに薄く切り、之を石灰水に二十分間浸して水洗ひし、更に水
 にて四五分間ゆで後水を切る。
 だいこん にんじん かぶら

わさび 皮を取り適宜の形に薄く切り、清水にて四五分間ゆで水を切る。
 ねぎ 白根を長さ二寸(六糎)縦四つ切りとする
 たまねぎ 薄く輪切りにする
 めろが 四つに切る
 らつきよう 四つに切る
 これらの切りたるものは、清水にて四五分間ゆで後水を切る。
 えんどう さゝげ いんげん
 せんどく豆
 これ等莢豆類は、莢の両端と筋を取り、石灰水に二三十分間浸したる後、清水にて洗ひ四五分間
 ゆで水を切る。
 しゆんぎく みつば よもぎ たまな
 パセリー せり セルリー 其他菜類
 適當の大きさに切り、煮湯の中にて蓋をしないで、五分間ゆで後水を切る。
 かんべう しゐたけ まつたけ(生) さうめん
 切干大根 其他干物類
 かんべうは二寸(六糎)位に、松茸は薄く切り、しゐたけ・切干大根はそのまゝにて、何れも柔か

くなるまで煮沸して後水を切る。

夏みかん だいだい ゆづ ぶんたん
ぶしゆかん ネーブル みかん

何れも皮を利用する。ゆづ・だいだい其他皮の厚いものは内外の皮をはぎ、型にて切り又は適當の大きさに切り、米の白水(塩水にてもよし)にて柔くなるまで煮て、あくと苦味とを抜く。みかんは一個につき焼めうばん一匁(四瓦)、とうがらし一二個入れて軟くなるまでゆでる。

青みかん

小さい内に丸のまま、薄く輪切りとし、水一升(一、八立)に炭酸マグネシウム三勺(〇五立)を入れて四五分間ゆで、水にて洗ひ後水を切る。

製法 以上準備したるものは、砂糖を少しづゝ入れてねばるまで煮る。何れの原料も皆同様に取扱ふのであるが、砂糖のねばり加減が大切で、早過ぎると出来上つて乾かない、遅すぎると焦げついたり固くなる。その程度は煮沸中の糖液を両指間に狭みて離し、糸を一寸(三粒)位引く様になつたところで止める。

又砂糖が相當ねばり出したら、火力を弱めトロ火とする。外に新聞紙に白砂糖を篩にかけて擴げ置き、其上に煮上つた原料を移し、冷めない内に充分に攪拌して砂糖をまぶしつける。それらが冷へるとから／＼に干上るものである。若し仕上りの乾きのわるいものは、今一度鍋に移し水を少し入れて、トロ火にて又煮直せばよい。

形の大きいものは砂糖にて煮るとき、箸にて一枚づゝ返しながら煮つめるがよい。又まぶしつける砂糖は、形の大きく固くなるものには白ザラメを用ひると製品が一層引きたつ。

又色彩をよくするため赤・黄・青等の着色をするには、それ等の食料染料を砂糖のとけたるとき、箸の先につけて混ぜ込む。更に風味をよくするためにレモン・はつか・につけい等の香味料を用ひるには、砂糖のねばらんとするとき箸の先にて混入すればよい。

一三、水 飴

飴は菓子の代用及びその原料として、又は甘味飲料、砂糖の代用等として、農家の自給自足の上より、重要な農産加工品である。

原料 麦芽と澱粉含有物即ち糯米・粳米・糯米・碎米・馬鈴薯・甘藷・玉蜀黍等が用ひられる。最も適當なるは糯米であるが、經濟的には甘藷がよい。配合の一例次の如し。

糯米 一斗(一八立)

麦芽粉 五合(九立)

温湯 二斗五升(四五立)

又甘藷を原料とすれば

甘藷 二貫四百匁(九立)
麦芽粉 一合(一八立)

温 湯 六升五合(一二立)

麥芽の製造 麥芽は大麥を水に浸して發芽させたもので、ビール用大麥が、原料として最も適當である。

大麥を清水に二乃至三晝夜、冬は長く夏は短かく浸漬し、その間三四回換水し、麥粒が膨れ指間にて壓すると、乳狀の内容物が絞り出される程度になつたところで、よく水洗して筥に上げ水を切る。

收納舎等の清潔なる場所に莖を敷き、厚さ三寸乃至五寸(一〇—一七種)、夏は薄く冬は厚く擴げ、濡れ莖數枚を掩ふて置くと、一二晝夜で發根し始め、二三晝夜で發根が揃ふ。その間乾燥する様であれば少量の水をかけて攪拌を行ふ。發芽に適當なる温度は十七度乃至二十度である。幼根が麥粒の一倍半位になつたところで、乾燥して發芽を止め、幼根を篩別ける。

飴の製法 米は水洗し一夜浸水して水を切り、甘藷は水洗して剥皮し、蒸籠にて蒸す。糯米の蒸し加減は、掌に取つて潰せば餅狀を呈するを度とする。麥芽は粉碎し外皮を篩別けて用ひる。

次に蒸米又は蒸藷を糖化槽に移し、麥芽粉を加へ五十度乃至六十度の温湯を入れ、大籠にてよく攪拌し蓋をなし、莖にて包み保温に努めると、九時間位で糖化は完了する。若し温度が五十度以下に降つた場合には、熱湯をバケツ又は大桶に入れ、糖化槽をその中に吊して保温する。

糖化作用の完了程度を見るには、槽中の蒸米を掬い取り手で握つて見て、丁度良好の豆腐を握つた様で、粘氣がなくさら／＼とした感じがすれば充分なので、若し手で握つて指間から米粒がつぶ

つぶと出る様であれば、糖化未了のものである。

糖化作用が終れば、麻袋に入れて壓搾濾過し、その液汁を鍋に入れて煮詰める。火力を強くして劇しく攪拌しつゝ加熱し、その間液面に浮上する粕は、細目の網篩にて掬ひとる。煮詰の程度は、小泡の發生が止み、大泡が液面の所々に出始めるまでとする。飴の煮方は長時間かゝつて行ふよりは、成るべく迅速に蒸發を完了すると良質の製品が得られる。

飴の生産量は糯米一斗(一八立)より約三貫匁(一二冠)、粳米一斗(一八立)より約二貫六百匁(一〇冠)、甘藷二貫四百匁(九冠)より五百三十匁(一、八冠)の製品が得られる。

一三、あまさけ

米麴と米飯と湯を用ひ、麴の作用にて米の澱粉を糖化(葡萄糖)せしめたもので、甘味飲料又は漬物材料等として、栄養價値の高い農家の自給品である。

原料 作り方に堅作りと軟作りとある。

堅 作り

軟 作り

白 米 一 升(二立)

一 升(二立)

米 麴 一—二升(二—四立)

一—二升(二—四立)

温 湯 五 合(一立)

五 合(一立)

白米は糯・粳何れでもよいが、糯米を用ひれば、甘味強く風味高尚のものが得られる。

米麴の作り方 少量の麴なれば、麴室がなくとも簡単に作る事が出来る。粳白米を一夜間水に浸漬して置いて、蒸籠で蒸し、之を飯櫃又は半切桶の中に移し、蒸湯を白米(蒸さないとき)の約一割位ふりかけて、杓子で充分混合する。かくして蒸米の温度が体温位に冷へた頃、種麴を撒布してよく攪拌し、上面を手又は杓子で押しつけ、布又は新聞紙を容器の縁からかけて、蒸米の上まで敷き込み、夏の暑い頃はそのままにして置いてよいが、春秋の頃には毛布又は蒲團で包んで置く。蒸米に種麴を撒布してから、二十四時間乃至三十時間目に容器の蓋を取り、新聞紙の蔽ひを取つて見ると、蒸米が二、三割白くハせて居る。若しハせて居なければ又元の様にして二、三時間置いて、容器から麴蓋に擴げ、夏なればそのままにして置いてよいが、春秋の頃なれば毛布か薄き蒲團を覆ふて置く、かくして十五時間位で麴は熟する。

醸法 白米を普通の飯よりもやや硬目に炊き、別器に移し六十度位にさまして置き、清潔な桶又は甕に約六十度の湯を入れ、次に飯、更に麴を加へてよく攪拌混合し、上面を均らして蓋をなし、五十五度乃至六十度の温度を保たせる。夏ならば毛布か蒲團にて包む位で充分であるが、冬は炬燵に入れるか、又は適宜の保温装置にて適温を保たせる。この保温の繼續が最も大切で、出来上る甘酒の品味を支配する。かくして二乃至四晝夜で糖化は完了する。軟作りはそのまま、堅作りは二、三倍の水に溶かし、少量の食鹽を加へ煮沸して飲用に供する。

昭和九年十一月三十日 印刷
昭和九年十二月一日 發行

定價 金五錢

不許複製

著作兼 發行所 三重縣三重郡河原田村
立石恒四郎

發行所 三重縣立河原田農學校

印刷者 岩谷喜三郎
三重縣四日市市南川原町七九五番地

印刷所 青雲堂印刷所
同

電話 四三三九
電報 大阪一七九三番



終

