



ふるさとの味を知る おかぎきの「食」再・発・見

あわゆき ~おうちで手づくりレシピ~

あわゆきとうふ 淡雪豆腐という豆腐料理が始まりですが、老舗菓子店がお菓子として復活させ、現在は岡崎の銘菓として広く知られています。



ざいりょう なが かん こぶん 材料 (流し缶 1個分)

らんぱく 卵白	こ 2個
さとう 砂糖	100g
こなかんてん 粉寒天	4g
みず 水	250ml
まっちゃ 抹茶	小さじ2

つく かた (作り方)

- ① ボウルに卵白を入れ角が立つくらいに泡立てる。砂糖を2~3回に分けて入れながらさらに角がつぶれないくらい泡立てる。
- ② 鍋に水と粉寒天を入れ混ぜながら中火にかけ、沸騰したらそのまま2分程度混ぜながらしっかり煮溶かす。
- ③ 溶けたら火からおろして粗熱をとっておく。
- ④ ①のメレンゲの中に②、少量の湯で溶かした抹茶を少しずつ加えて混ぜる。
- ⑤ 流し缶に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ 24個に切り分ける。

~~あわゆき あれこれ~~

江戸時代、東海道岡崎宿の東の入り口に淡雪豆腐(豆腐に醤油だれをかけたあんかけ豆腐)を出す店があり「あわゆき茶屋」と呼ばれました。明治に入るとあわゆき茶屋と名物豆腐は姿を消しますが、老舗の菓子屋がその歴史をお菓子として復活させました。

