



# えすぺらんさ

きぼう

## うどん会 Part 2 ~かりんとうづくりに密着~

5日(土)は自治会主催のうどん会がありました。準備は2日前の3日(木)ようびから始まりました。前回のうどん会では、まんじゅうづくりの手伝いをさせていただきました。今年は、かりんとうの作りに参加しました。

第二アリアンサのかりんとうのポイントは「しょうが」でしょうね。これがアクセントになって、後を引く味です。

当日、私も買おうとしましたが、もう売り切れた後でした・・・。



新鮮なしょうがを  
ミキサーにかけます。



生地をこねます。  
(かなりの重労働)



生地を伸ばします。



伸ばした生地を切ります。



機械で細かく切ります。



揚げると少しふっくら。

この後、しょうが、しょうゆ、  
砂糖で作ったあめをからめて出来上がりです！



まんじゅうを焼くパン窯。  
レンガを使った手作り釜です。

