



構成 naoki chishi  
撮影料理 スターチキチキチ  
© 2017 Tsukemoto Co., Ltd.

やさしい甘み！カラダ想いの

## あんこ麴

### 作り方

- ① 小豆を水で軽く洗い、ざるにあげる。小豆がかぶる程度の水とともに鍋に入れ、火にかけて沸騰させたら一度茹でこぼす。
- ② 茹でこぼした小豆を鍋に戻し、再度水 600ml を入れ、火にかける。沸騰したら弱火にし、小豆が柔らかくなるまで煮る。
- ③ 小豆が指でつぶせるくらいになったら、人肌になるまで冷ましておく。
- ④ ヨーグルトメーカーなどの保温容器に、③の小豆、煮汁と、乾燥米こうじを入れ、しっかりと混ぜておく。60℃で8~10時間保温する。途中、2~3回全体を混ぜるようにする。
- ⑤ 甘味が出たら塩を加えて混ぜ合わせれば、できあがり。

<まずはあんこ麴を作りましょう！>

### \* 作りやすい量

材料	小豆	200g
	乾燥米こうじ	200g
	塩	小さじ 1/4