



## 「たかきびに愛をこめて」

ふじい いわお  
藤井 岩男 さん  
とよえ  
豊枝 さん

宇治

家族のようにたかきびにも愛を込めて育てています。たかきびは真冬の寒ざらしが大変で今では作る人が減りました。たかきび粉を作るには寒ざらしが重要です。薄皮をとったたかきびにはタンニンが含まれていて、アク抜きが必要です。真冬の寒い時期、薄皮がついたままのたかきびを樽に入れて水を張り、かき混ぜ、1日ごとに水をかえます。これを5日ほど続けたあと、乾燥した寒空の下で完全に乾かし、製粉したらできあがりです。たかきび粉はさらさらしていて上新粉のような手触りです。

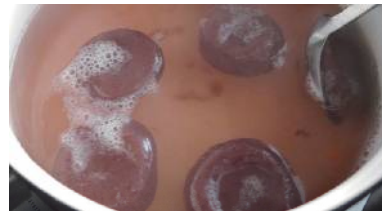
粉にするまでに時間がかかるけれど、団子にしたときの色や食感が、手間のかけ方で変わってくるそうです。「赤ちゃんを育てるのと一緒に、手間をかけただけ美味しくなるんだよ。」と団子を作ってくれました。出来上がったたかきび団子は、つるっとした食感でもちもちしていて丁寧に作られた愛を感じました。

### 【たかきびぜんざいの作り方】

1. たかきび粉にぬるま湯を注ぎ、こねる。
2. 耳たぶくらいの柔らかさになったら、丸めて真ん中をへこませる。
3. 沸騰したお湯に入れて、浮いてきたらぜんざいの中に入れてできあがり。



下からたかきびの実、粉、こねた状態。



浮いてくると茹で上がりです。

