

## きまに一品 第一百五回

### ごま豆腐



練りごま	50g
葛粉	50g
昆布だし	350cc
塩	少々
練りわさび	適量

胡麻豆腐（ごま豆腐）は精進料理のひとつで、奈良県および和歌山県の郷土料理。豆腐の名を持つが、大豆を原料とする豆腐とは異なる。原材料はゴマと葛粉。葛粉に本葛を用いるのが本式とされ、高野山や永平寺の精進料理には、かかすことのできないものと言われる。（Wikipedia より）

市販の練りごまを使って、ゴマ豆腐をつくりましょう。葛粉は本葛を使います。ボウルに葛粉とだしを合わせてよく混ぜます。茶こしを使って鍋に入れ、練りごまと塩とあわせ、弱火にかけ、へらでたえずかき混ぜます。常にかき混ぜながら、煮詰めていきます。ねっとりするまで弱火で10分くらいかかるでしょうか。適当な型に流し込み、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。ワサビ醤油でいただきます。