

# えびす

## (8人分の材料)

- 粉寒天…………… 1袋 (4g)
- 水…………… 500cc
- 砂糖…………… 40g
- 醤油(濃口) ……大さじ1と1/3
- 塩……………小さじ1/4
- 卵…………… 1個
- 生姜のしぼり汁……小さじ2
- 流し箱 1箱

## (作り方)

- ①鍋に分量の水を入れ、粉寒天を加えてかき混ぜ、しばらく置きます。
- ②鍋を火にかけ、沸騰してきたら弱火にして2～3分煮ます。(寒天をよく煮溶かします。)
- ③寒天液を砂糖、醤油、塩で味付けし、割りほぐした卵を細く流し入れ、ひと混ぜしてから火から下ろして生姜のしぼり汁を入れます。
- ④③の粗熱を取り、流し箱に入れて冷やし固めます。
- ⑤人数分に適宜切り分けます。

## <作り方のポイント>……………

1 鍋に寒天を入れて水を注ぎます。



2 鍋で寒天を煮溶かします。



3 砂糖、醤油、塩で味をつけます。



4 溶き卵を入れます。



5 流し箱に注ぎ入れます。



6 表面の泡を取り、冷やし固めます。



主な材料



完成した料理



## ○寒天について

寒天は、テングサなどの紅藻類を煮溶かして冷やし固めて「ところてん」を作り、それを凍結させた後、解凍、乾燥させた棒状のものが天然寒天として販売されています。

近年は、調理等に利用しやすい粉末状に加工された製品もあります。

## 料理のいわれ・使われている食材

えびすは「べろべろ」「はやべし」とも呼ばれる、溶き卵の寒天よせを言います。お正月や桃の節句、お祭りのときに作られます。

砂糖と醤油で味付けした寒天液と卵で作られますが、寒天液の温度や卵の流し方によって仕上がりが様々で、仕上げに生姜のしぼり汁を加えて味の変化を楽しむこともできます。

各家庭で伝承された作り方が数多くあり、また地域によって寒天液の色もべっこう色のものから白っぽい色のものまで様々なえびすがあります。