

葛葉子

筑前秋月

葛

十代高木久助



葛葉子・
葛料理読本

葛粉を使った和菓子の代表

葛桜

●材料(10個分)

廣久本葛 50g 水 250cc 砂糖 80g

こしあん 200g 桜の葉の塩漬け 10枚

●作り方

- ① こしあんを10等分し、丸めておきます。
- ② 鍋に本葛を入れて少量の水でよく溶かしてから、砂糖、残りの水を混ぜます。
- ③ ②を中火で練り、煮立ったら火を弱め、透き通ってからさらに2〜3分練ります。
- ④ 水でぬらした小さな器に、③の $\frac{1}{2}$ 量を手早く入れます。あんをのせて押し込み、手に水をつけて横からはみ出てきた葛だねで、あんを閉じるように包みます。A。これを10個作ります。

B ④を器のまま冷ましてから器から取り出し、桜の葉で包みます。

●作り方メモ

葛だねが冷めてあんが包みにくくなったら、湯煎にかけると丸めやすくなります。



練った葛だねは熱いので器に入れてあんを包みます。



手作りならではのどごしのよさを味わう

葛切り

●材料(1人分)

廣久本葛 25g 水 75cc 黒みつ適量

●作り方

- ① 本葛を少量の水でよく溶かしてから、残りの水を混ぜます。水でぬらした流し缶に厚さ2〜3mmの量を流し入れます。
- ② 大きめの鍋に熱湯を沸かし、①を厚さが均一になるよう動かしながら、湯煎にかけます。
- ③ 表面が乾いて固まってきたら、流し缶ごと熱湯に沈めます。A。透き通って膨らんできたら水につけて冷まし、水の中でへらなどではがします。

④ ③を2つに折り1〜1.5cm幅に切ります。

⑤ 器に冷水、または氷水を張って④を入れ、黒みつをつけながら食べます。

●味わい方いろいろ

黒みつではなく、しょうがと酢じょうゆで食べたり、ハムやきゅうりを合わせて三杯酢をかけたりにして味わってもよいでしょう。



透明になってところどころ膨らんでくるまで、熱湯に沈めます。



本葛ならではの透明度が美しい

葛餅

●材料(4人分)

廣久本葛 70g 水 400cc 砂糖 55g

黒みつ・きな粉各適量

●作り方

- ① 鍋に本葛を入れて少量の水でよく溶かしてから、砂糖、残りの水を混ぜます。
- ② ①を中火で練り、煮立ったら火を弱め、透き通ってからさらに2〜3分練ります **A**。
- ③ 水でぬらした流し缶に②を流し込み **B**、ラップをかけて手で平らにし、ラップをかけたまま冷まします。
- ④ ③を1cm厚さに切って器に盛り、黒みつ、きな粉をかけます。

●作り方×E
な粉をかけます。

流し缶で固めずに、2本のスプーンを使って葛だねを丸め、冷水に落として白玉だんごのような形にしてもよいでしょう。



写真のように透き通るまで手を休めずに練り上げます。



取り出しやすいように、水でぬらした缶に流します。



甘納豆、栗が透けて涼感が漂う

葛の茶巾絞り

●材料(10個分)

廣久本葛 50g 水 300cc 砂糖 75g

栗の甘露煮・こしあん・甘納豆・笹の葉各適量

●作り方

- 1 鍋に本葛を入れて少量の水でよく溶かしてから、砂糖、残りの水を混ぜます。
- 2 栗の甘露煮は2つに切り、下をあんで包みます。
- 3 甘納豆は軽く水で洗います。
- 4 ①を中火で練り、煮立ったら火を弱め、透き通ってさらさらにならば2〜3分練ります。
- 5 ラップに④をのばして栗をのせます。A。茶巾に絞ってひもで縛り、冷水につけて冷やします。B。
- 6 残った④に甘納豆を混ぜ、⑤と同様にします。
- 7 ⑤、⑥のラップをはがし、あれば笹の葉を敷いて器に盛ります。

●味わい方

ラムレーズンや缶詰のフルーツ、梅酒の実、煮豆、小梅などを包んでも彩りがきれいです。



A ラップを使うと手につかず、形がきれいに仕上がります。



B 包んだら、すぐに冷水中で冷やして固めます。

3つの味が楽しめる

葛のグラス寄せ

●材料(4人分)

廣久本葛 20g 牛乳 300〜330cc 砂糖 30g

抹茶 小さじ $\frac{1}{2}$ 熱湯 小さじ2 プランデー 小さじ

1 みつ豆の缶詰・ゆで小豆の缶詰各適量

●作り方

① 鍋に本葛を入れて少量の牛乳でよく溶かしてから、砂糖、残りの牛乳を混ぜます。

② 抹茶を熱湯で溶かします。

③ ①を中火で練り、煮立ったら火を弱め粘りどつやが出てからさらに2〜3分練ります。火を止めて②をこしながら加えA、プランデーを混ぜます。

④ ガラスの器にみつ豆の汁けをきって入れ、③を流します。

⑤ ④が冷めたら冷蔵庫で30分

冷やし、ゆで小豆をのせます。

●味わい方いろいろ

アイスクリームやホイップクリームで飾ったり、抹茶の代わりにココアやコーヒーを使ってもおいしくいただけます。



抹茶は熱湯でよく溶かし、こして葛だねに混ぜます。



風邪のひきははじめにおすすめの飲みもの

葛湯

●材料(1人分)

廣久本葛 10g
砂糖 15g 水少
量 熱湯 150cc
桜の花の塩漬け
少々

●作り方

① 容器を温めて
本葛、砂糖、水
を入れて溶かします。

② 熱湯を少しずつ加えながらよくかき混ぜて、
透き通ったら水で洗った桜の花をのせます。

●作り方x2

葛だねが透き通らなければ、電子レンジに10〜30秒ほどか
けます。

●味わい方いろいろ

砂糖の代わりにはちみつや黒砂糖にしたり、しょうが汁、
抹茶、コーヒー、ゆずやレモンの絞り汁などを加えたりし
ていろいろな味を楽しんでください。



食欲がないとき、おなかの調子が悪いときにどうぞ

葛練り

●材料(2〜3人分)

廣久本葛 50g 水 400cc 熱湯 小さじ2
抹茶 小さじ½

●作り方

① 鍋に本葛を入れて少量の水でよく溶かしてから、
残りの水を混ぜます。

② ①を中火で練り、透き通ってきたら熱湯で溶い
た抹茶をこしながら加え、弱火で1〜2分練り、
熱いうちにいただ
きます。

●味わい方いろいろ

好みて砂糖、きな粉、
はちみつ、黒みつを
かけていただきます。



ごまの風味となめらかさが絶妙

ごま豆腐

●材料(6人分)

廣久本葛 70g だし汁(または水) 550cc

a(練りごま) 60g 塩 小さじ $\frac{1}{2}$

酒・みりん各小さじ $\frac{1}{2}$ わさび少々

●作り方

① 鍋に本葛を入れて少量のだしでよく溶かしてから、a、残りのだしを混ぜます。

② ①を中火で練り、煮立ったら火を弱め、粘りとつやが出てからさらに5〜6分練ります **A**。

③ 流し缶に②を流し入れ、ラップをかけて手で平らにして冷まします **B**。

④ ③を流し缶から取り出して6つに切り分け、器に盛ってわさびを添えます。

●味わり方いろいろ

好みでだしで薄めたしょうゆ、酢みそをかけてもよいでしょう。残ったごま豆腐は本葛をまぶして揚げ、だしで薄めたしょうゆで食べたり、お吸いもの具にしてもおいしくいただけます。



ラップをのせて手で平らにし、乾かないようラップをかけたまま冷まします。

ごま豆腐は火にかけてから全体で約10分、しっかり練り上げます。

梅だれでいただく、さっぱりした味わい

鶏肉とえびの

冷やし鉢

●材料(4人分)

廣久本葛適量 鶏ささ身2本
えび12尾 オクラ4本 塩・酒各少々
梅だれ(梅干し4個 a(だし汁大さじ
1と2 砂糖大さじ1 みりん少々))

●作り方

- 1 本葛はすり鉢に入れてすって粉状にしてから、ふるいます **A**。
- 2 ささ身は筋を取ってそぎ切りにし、ラップをかけてめん棒で軽くたたきます。えびは殻と背わたを取り除きます。それぞれに塩、酒をふります。
- 3 オクラは塩をまぶして軽くこすり、水洗いします。
- 4 ②に①をまぶし、③はそのまま、たっぷりの熱湯でゆでて、火が通ったらすぐ氷水にくぐらせます。
- 5 梅干しは種を除いて細かくたたいてaを混ぜます。
- 6 器に氷を敷いて④を盛り、梅だれを添えます。



すり鉢ですった本葛をふるって、きめ細かくします。

色とりどりの具を寄せ合わせた

五目豆腐

●材料(4人分)

木綿豆腐2丁 きくらげ少々 百合根 $\frac{1}{4}$ 個
えび4尾 焼きあなご1本 ぎんなんの水煮12粒
塩・酒各少々 葛あん(だし汁200cc a)しょうゆ小さじ1 みりん小さじ2 b)廣久本葛10g 水30cc)

●作り方

- 1 豆腐はゆでて軽く水けを絞り、すり鉢に入れて粗めにすりつぶし、塩を混ぜます。
- 2 きくらげは水でもどしてせん切りにし、百合根は1枚ずつはがしてゆでて①に混ぜます。
- 3 えびは殻、尾、背わたを除いて3つに切り、塩、酒をふります。あなごは1〜2cm長さに切ります。
- 4 茶碗にラップを敷いて②の $\frac{1}{2}$ 量ずつ入れ、えび、あなご、ぎんなんをのせて口を絞ります。茶碗ごと蒸し器で10〜12分蒸します。
- 5 だし汁を煮立ててaで調味し、bを混ぜて少しずつ回しながら加え、葛あんを作ります **A**。
- 6 ④をラップからはずし、器に盛って⑤をかけます。



だしが煮立ってないところに水溶き葛粉を入れると濁るので、注意しましょう。

ふっくらつやつやに炊き上げる

青豆のひすい煮

●材料(4人分)

グリーンピース 300g 塩少々 だし汁100cc a(砂糖小さじ4 塩小さじ $\frac{1}{2}$) 薄口しょうゆ小さじ1 b(廣久本葛10g 水大さじ2)

●作り方

- ① グリーンピースはやわらかく塩ゆでします。
- ② 鍋にだし汁、①を入れて煮立ててからaを加え、弱火で2〜3分煮て、しょうゆで味を調えます。
- ③ bを混ぜて少しづつ②に回しながら加えて、ゆるいところみをつけます。



残りご飯で手早く作る

葛がゆ

●材料(2人分)

ご飯2杯分 だし汁600〜800cc a(塩小さじ $\frac{1}{2}$ 口しょうゆ小さじ $\frac{1}{2}$ 〜 $\frac{2}{3}$) b(廣久本葛20g 水大さじ4) 刻みのり・わさび各少々

●作り方

- ① ご飯は水で洗ってぬめりを取ります。
- ② 鍋にだし汁、ごはんを入れて煮立て、弱火で5〜6分煮ます。ご飯がふっくらしてきたら、aで薄く味をつけます。
- ③ bを混ぜて少しづつ②に回しながら加え、ゆるいところみをつけます。
- ④ 器に盛り、刻みのり、わさびをのせます。



廣久葛本舗の葛

（秋月本葛・久助本葛）について

筑

前・秋月は良質の葛を作るには最適な気候と風土に恵まれています。

山野に自生する天然の寒根かんねを採取し、幾度も冷水でさらして精製し、まっ白な葛ができ上がります。

創業は文政二年（一八一九年）で、藩主黒田候に献上したところ賞賛を浴び、幕府への献上品になりました。やがて江戸市中でも評判になり、「久助」の名が本葛の代名詞とされ、秋月本葛としても広く知られるようになりました。またかつては宮内庁御用達を承りました。

廣久葛本舗は本葛を100%使用しています。そのため葛本来の独特のなめらかさ、のどごしのよさが味わえ、透明度も際立っています。葛には解熱、発汗作用、筋肉や血管の緊張を和らげる働きがあり、昔から風邪、下痢、肩凝りに効果があります。

最近では、葛の中にイソフラボンという成分が入っており更年期障害、骨粗鬆症、ガンの予防などの効用がある事がわかってきました。滋養強壮効果も優れているので四季を問わず、料理やお菓子に幅広くお使い下さい。

廣久葛本舗の葛の扱い方について

● 水で溶いてからお使い下さい。

塊になっていますので、水につけて少し時間をおいてから、かき混ぜると早く溶けます。葛は水で溶いて使わないとダメになりますので注意して下さい。

● 透き通るまでよく練って下さい。

透き通つてのり状になるまで練らないと、粉臭くなつて口あたりもよくありません。透き通つてつやが出るまでよく練って下さい。

● 葛菓子には冷やしすぎないようにして下さい。

葛は冷やしすぎると透明感が無くなつてかたくなり、風味が落ちてきます。冷蔵庫で冷やすときは30分を目安にして下さい。



創業文政二年

廣久葛本舗 十代 高木久助

〒838-0001 福岡県朝倉市秋月532番地

営業時間 8時～17時

TEL0946-25-0215 FAX0946-25-0888

TEL0120-117-910 FAX0120-417-910 (受付時間24時間)

フリーダイヤル(料金無料)で地方発送のご注文、お問い合わせ、工場見学を受け付けております。

久助本葛

検索

<http://www.kyusuke.co.jp/>

