



## あめはどうやって作るの

### べっこうあめの作り方

あめの材料は、砂糖です。あめ作りの基本は、砂糖を温めることです。砂糖を温め、形をととのえて固めたものが、あめになるのです。

べっこうあめは、砂糖に少し水を入れて、温めます。しばらくして、少し色がついてきたところで、油をぬった平らで大きな板の上に流して冷やします。これでべっこうあめのでき上がりです。縁日では、いろいろな形にして売られていますが、作り方はこのように簡単なのです。

### きぬあめの作り方

きぬあめは、べっこうあめになるよりも前に、温めるのをやめて、少し冷やします。そして、ゴム手ぶくろをはめた手で、引っ張っては折り重ね、引っ張っては折り重ねます。これを何回もくり返すと、絹の糸をたばねたような、つやのある「きぬあめ」ができ上がります。

### キャラメルの作り方

キャラメルは、砂糖に、コンデンスミルクやバター、水あめを入れて、少し色がつくまで、につめていきます。キャラメルっぽい色と、固さになるまでにつめ、これを、油をぬった銀のおぼんなどに流しこんで、固まったところで小さく切ると、キャラメルのでき上がりです。

(監修・青木 国夫)

#### べっこうあめ の作り方



少しの水  
と砂糖を  
混ぜてに  
る



冷やして  
べっこうあめ  
のでき上がり

