

伝えたい、故郷のおやつ

# かごしま 甘味



鹿児島県の郷土菓子に

ちょっとアレンジを加えるだけで、

子どもたちが喜ぶ

簡単スイーツに大変身!

ぜひ、今度の週末に

家族みんなで作ってみませんか。

## Recipe

### 材料

〈スクエア型(20cm×20cm)1台またはカップ10個分〉

#### 《かかんサンド(こし餡)》

- 山芋 正味120g
- 卵白 1個分
- かかん粉 120g
- 水 60cc
- 砂糖 120g
- こし餡 150g

#### 《紫芋餡》

- 紫芋 中1本(正味150g)
- 砂糖 100g

#### 《栗入り餡サンド》

- 栗の甘露煮 8粒
- こし餡 200g

### 【作り方】

#### 《かかんサンド(こし餡)》

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。砂糖を2~3回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
- ②山芋は厚めに皮をむき乱切りにして、60ccの水と一緒に1分間程ミ



- キサーにかける。
- ③ボウルに②をうつし、①を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。さらにかかん粉を加えて、ゴムベラでサックリと混ぜ合わせる。
- ④型にクッキングシートを敷いて③を流し入れ、強火で約20分蒸す。
- ⑤蒸し上がったら型から外して冷まし、横に2等分する。
- ⑥下の台にこし餡を塗り、もう1枚を上へのせたら出来上がり。



#### 《紫芋餡》

- ①紫芋を乱切りにして、水にさらしてあくぬきをする。
- ②鍋に、水気を切った紫芋とかぶるくらいの水を入れ、やわらかくなるまで煮る。
- ③水分を切り、めん棒でつぶす。
- ④砂糖を加えて練れば、紫芋餡の出来上がり。



#### 《栗入り餡》

- ①栗の甘露煮4粒を細かく刻む。
- ②蒸し上がり、2等分したかんの下の台にこし餡を塗り、①を均等に乗せる。
- ③もう1枚のかかんを上へのせ、さらにこし餡を塗る。
- ④飾りやすい大きさにカットしたトッピング用の栗4粒を上飾りすれば出来上がり。

### ココがポイント!

卵白はしっかり泡立てた方がかかんがふんわりと蒸し上がります。

完成したサンドを細めにカットしたらフォークを用意して、召し上がり方まで洋菓子風を楽しんでみてはいかがでしょうか。

※棹物・芋菓をのようには、細長く作り切り分けて食べる和菓子のこと

鹿児島を代表する銘菓として知られるかかんは、山芋と米粉、砂糖を混ぜてふつくと蒸し上げた郷土菓子。上品な甘みと、ふわふわもちもちとした食感が人気です。

名前の由来は諸説ありますが、「軽い羹(羊羹)なのでかかん」と名付けられたとも言われています。

## かかん サンド



かかん生地で餡をサンドしたケーキ風アレンジ。栗やお芋などの季節の味覚をトッピングすれば見た目にもぎやかな「かかんサンド」の出来上がり!

かかんの歴史は古く、その登場は江戸時代にさかのぼります。砂糖が貴重であった当時、かかんは、藩主に献上される高級菓子であったことから、「殿様菓子」とも称されていました。

先に、かかん生地のみの棹物として誕生したかかん。のちに丸い型を使用して中に小豆餡を入れ込んだ「かかん饅頭」が登場して人気となりました。

今回は、かかん生地の間に餡をサンドしたケーキ風アレンジをご紹介します。小豆餡のほかに、栗や芋などの季節の素材をプラスすれば、伝統銘菓と旬の味覚を組み合わせたいくも味わいも楽しめます。



### 【料理監修】

本坊 眞里子さん(左)  
鎌下 直子さん(右) 母娘

親子二代にわたる、料理研究家。母娘ともに食生活アドバイザー資格取得。企業が主催する料理教室の専属講師を務めるなど、幅広い分野で活躍中。