

誰でも上手く作れる わらびウドンの 作り方

特選わらび「彩」の標準作り



8 再び火に掛け、大きい円を描くように、ゆっくりとへらを回す。



9 餡色に変化する前に、もう一度火から外し、練り込む。



4 火に掛けると端からプツツと煮えだし、次第に真ん中が固まり出す。



10 再度、火に掛けると餡色になってくる。小さい円を描くようにゆっくり回す。



5 全体の半分ほどが固まりだしたら、いったんコンロから外す。



11 鍋底からプチプチと空気が入りやすいので、その時は、鍋を火から離す。



6 乳白色にムラができないように全体をよく練り込む。



12 全体が餡色になれば完成。



7 すくい上げるとドロ〜ッと切れないで伸びるようになればOK。



ウドンを煮る

ポイント 4~7の行程をすることで、気泡が少なくネバリのあるウドンができる。また、8~9の行程で、適度な柔らかさを維持できる。10~11の行程で小さくゆっくりとへらを回さないと、気泡が入りやすい。



1 特選わらび「彩」1分包を鍋にあける。



2 水120ccを計量カップで正確に計って注ぐ。



3 ダマができないように粉と水をよく混ぜてから点火する。

📌 ラップに包む



1 ラップを広げ、うどんを1本置く。



2 できるだけ、ピッタリとラップを巻く。



3 2本目も同様に、ラップを巻く。うどん同士がくっつかないように。



4 これを同じ要領で、3本、4本と繰り返す。



5 7~8本包んだものをフタ付き密閉容器に入れて釣り場へ持っていく。

ポイント 「わらび職人」に浸して持参するだけでも充分だが、ラップ包みする事で、さらに保持する。

ポイント スムーズにうどんを流し込むために、おかゆポンプへ回しながら入れる。エサポウルに張った水を回して水流を起こさせると、うどんがくっつかない。絞る高さが低いと太く、高いと細くなる。

📌 ウドンを絞る



6 ちぎったうどんをザルへ流し、水を切る。



1 おかゆポンプとしゃもじを水で軽く濡らしておく。



7 フタ付き密閉容器に「わらび職人」を入れる。



2 しゃもじでうどんをすくい、ポンプへ流し込む。



8 ウドンをザルからフタ付き密閉容器に入れる。



3 ポンプを回しながら流し込むと、スムーズに入る。



9 全体に「わらび職人」が浸るように、うどんが重ならないようにする。



4 エサポウルに入れた冷たい水に水流を起こさせ、そこへ絞り出す。



10 これで、気泡の少ないわらびうどんができあがる。



5 絞ったうどんを10~15cmくらいにちぎる。