Mama'sキッチン

女性部 藤里支部 米田地区

うぐいすもち・古代米入りさくらもち（30個分）

ポイント
水の量に注意して作ってみてください。

■材料
（うぐいすもち）
もち米……３合
あんこ…… 600グラム
栗の甘露煮……30個
片栗粉……少々
クルミ……少々
A｛きな粉…100グラム
砂　糖…100グラム
塩　……少々｝

（古代米入りさくらもち）
古代米……３合
あんこ…600グラム
梅干し……適量
片栗粉……少々
塩漬けの桜の花
……少々
A｛砂糖……75グラム
ほめられ酢
……大さじ１｝

■作り方
（うぐいすもち）
(1)もち米は前日に水に浸しておきます。
(2)水の量を１少なくして炊飯器で炊きます。（今回だと水は２合分）もち米が炊けたらもちつき機でつきます。
(3)少し休めてから(A)を入れて、２度づきをします。
(4)あんこの中に栗を入れ、丸い形に整えます。
(5)片栗粉の上に(3)を取り出します。
(6)もちをちぎり、(4)のあんこを中に入れて丸め、クルミをのせたら出来上がりです。

（古代米入りさくらもち）
(1)古代米は前日に水に浸しておきます。
(2)水の量を１少なくして炊飯器で炊きます。（今回だと水は２合分）古代米が炊けたらもちつき機でつきます。
(3)少し休めてから(A)を入れて、２度づきをします。
(4)あんこの中に梅干しを入れ、丸い形に整えます。
(5)片栗粉の上に(3)を取り出します。
(6)もちをちぎり、(4)のあんこを中に入れて丸め、桜の花をのせて出来上がりです。

豆乳プリン・かぼちゃプリン（10個分）

ポイント
プルプルの食感をお楽しみください

■材料
（豆乳プリン）
豆乳……800cc
生クリーム……100cc
砂糖……80グラム
クリアガー……大さじ３
卵黄……３個
（かぼちゃプリン）
かぼちゃ……300グラム
生クリーム…100cc
砂糖……80グラム
クリアガー…大さじ1.5
卵黄……３個
牛乳……600cc

■作り方
（豆乳プリン）
(1)ミキサーに豆乳、生クリーム、卵黄を入れてかくはんします。
(2)鍋にクリアガー、砂糖、(1)を入れて煮ます。
(3)(2)をカップに入れて冷蔵庫で冷まし、固まったら出来上がりです。
（かぼちゃプリン）
(1)クリアガーと砂糖を混ぜ、ボウルに入れます。
(2)かぼちゃは皮をむき、蒸してやわらかくします。
(3)かぼちゃ、生クリーム、牛乳、卵黄をミキサーに入れかくはんします。
(4)鍋に(1)と(3)を入れて煮ます。
(5)(4)をカップに入れて冷蔵庫で冷まし、固まったら出来上がりです。

今月の花　ハナミズキ

花言葉
返　戻
華やかな恋
公平にする

編集後記

昔はよく「今年は雪が多い年だ」と毎年のように聞いていたのですが、最近だと「今年は雪が少ない」と聞く方が多くなっているような気がします。今年もその通りで、３月の上旬には道路にはほとんど雪が無くなっていました。天気予報を見て、太陽のマークが出ていると春に近付いているのだなとうれしくなってきます。

（渡部将沖）

白神山地を背に営む農業と生活の応援団
ＪＡ広報しらかみ

発行日：平成31年3月15日　発行：あきた白神農業協同組合　編集：企画管理部企画管理課
〒016-0816　秋田県能代市富町２番３号　TEL 0185-52-5191　FAX 0185-52-9648
Ｅメールアドレス　jaakitashirakami@shirakami.or.jp
ホームページ　http://akita-shirakami.jp
印　刷：㈱全農ビジネスサポート秋田支店