



鬼まんじゅう



■材料(5個分).....
 さつまいも…200g
 (皮付きで1cm角に切り5分程水にさらす)
 砂糖…60g
 薄力粉…80g
 水………大さじ2

■作り方.....
 (1)ボウルに水気をしっかりと切ったさつまいもと砂糖を入れ、全体を混ぜ合わせたら10分程置く。
 (2)(1)に薄力粉を入れ混ぜてから水を加え、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
 (3)フライパンで水を沸かし、下敷用の皿を入れて、アルミホイルカップに小分けした(2)を乗せた皿を下敷用の皿の上に重ね、さらしを巻いた蓋をして弱火で15分程蒸しあげたら完成。

■ポイント.....
 蒸し上がりは、竹串をさつまいもに刺してスッと入るくらい柔らかくなるまで蒸してください。

■材料(30~45人分).....
 きな粉…150g
 くるみ…100g(好みの大きさに砕く)
 (A) 上新粉…150g
 もち粉…150g
 砂糖…300g
 水………270cc

■作り方.....
 (1)ボウルに(A)を入れ、粉っぽさがなくなるまでかき混ぜてから、丸めて蒸し器に入れて15分程蒸す。
 (2)蒸した(1)にきな粉100gとくるみを加えてよく混ぜ合わせる。
 (3)(2)をタッパーなどに入れて凹凸が出ないように1cm幅程度の厚みを持たせて伸ばす。
 (4)冷めたら5cm程度に切ってから軽くねじり、残ったきな粉50gをまぶしたら完成。

■ポイント.....
 くるみは、歯ごたえを感じる程度まで砕くことをオススメします。

くるみ入りねじりきな粉餅



「新年度」「新学期」「新生活」それぞれのスタートの月となる4月JAあきた白神も「新本店」で迎える新年度事業がスタートしました。広報「しらかみ」も新しい企画に挑戦していきたいと思います。

今年から小学一年生となる我が子。毎日のように「緊張して心臓がドキドキ鳴って楽しみだ」と大きなランドセル背負って元気に登校していきます。不安と緊張でドキドキ？楽しみワクワクでドキドキ？

緊張して上手くいかないことが多々ありますが、小学一年生の言葉から、緊張と楽しみは紙一重なのかなくと考えさせられました。ドキドキワクワクを与えられる広報編集を頑張ります！

(小沼直久)

編集後記

今月のメニュー

- ①鬼まんじゅう
- ②くるみ入り
ねじりきな粉餅