

# もぐもぐ

初夏のさわやかな風が木々の緑とたわむれるころになりました。それと同時に梅雨入を間近に感じて今から憂鬱な気分になっております。

さて、先月のたてやまいちの郷土料理等掘り起こし交流事業の第一弾の米粉入り切り餅の報告です。

お天気にも恵まれ、多くの皆さまに会場していただき、おかげさまで切り餅を完売することが出来ました。試食・アンケートに回答していただいた皆さまには本当にありがとうございました。



次回の食改さんとのコラボ、何になるのか今からドキドキ、ワクワクです。

今月の郷土料理レシピ集はたてやまいちで大好評だった米粉入り豆餅です。

※今回のたてやまいちの米粉入り豆餅は味付けをしないでつくりました。

是非、味のついた餅をつくってみてください。

塩味だけでもおいしいですよ!

## 郷土料理レシピ集

### 豆もち

材 料	もち米	1 升
	米 粉	2 升
	豆	3カップ
	塩、砂糖、しょうゆ	少々

- 作 り 方
- ①もち米はといで一晩水につけ、水切りをして蒸かす。
  - ② ①が蒸けたところに、お湯で練ったうるち米粉のかたまりを数個に分けて上にあげて蒸かす。
  - ③ すっかり蒸けた頃に、洗った豆に塩をからめて上げて少し蒸かす。
  - ④ ③をつき、半分位つけたところに塩、砂糖、しょうゆを混ぜあわせたものをふり混ぜてつく。
  - ⑤ 型に入れ、固くなったら切る。

アンケート結果は裏面をご覧ください。