

もぐもぐ

第 13 号

平成27年9月1日 発行
 発行者 郷土料理等掘り起し交流事業
 事務局 小野公恵



畑の近況報告



朝晩は涼しくなり、すっかり秋めいてきました。最近はやの長雨なのかスッキリしないお天気が続きますね。畑の作物が心配になります。

まちセン畑は8月にとうもろこし（ゴールドラッシュ）、枝豆（湯上り娘）の収穫をしました。豊作とはいきませんでした。が、小さくても野菜が実り、収穫する喜びを味わうことができました。

現在は枝豆、かぼちゃ、さつまいも、里芋が育っています。

館矢間まちセンにお越しの際は是非、畑の様子も見て下さい。



バターナッツ熟成中



花が咲き終わり
 かわいい実がチョロリ



さつまいもも元気に成長中

～ おすすめ郷土料理レシピ ～ かりん糖

| | | | | |
|-----|-----|------|-----------|---------|
| 材 料 | 小麦粉 | 200g | 水 | 1/2 カップ |
| | 砂糖 | 40g | ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| | 卵 | 1個 | 揚げ油 | 適量 |
| | 黒砂糖 | 200g | | |

- 作 り 方
- ① 小麦粉にベーキングパウダーを混ぜ一度ふるいにかける。これに砂糖、とき卵を合わせ水を少しずつ加え、耳たぶ位のかたさにまとめる。
 - ② ①を厚さ3～5ミリの板状にのばして、長さ5cm位に切る。これを160～170℃の油でゆっくりきつね色に揚げる。
 - ③ 黒砂糖を湯で溶かし、糸を引く程度に煮詰める。煮詰まったら弱火にして揚げたての②を入れてよくからめ、バットに広げて冷ます。
 - ④ 黒砂糖がかたまったら、缶などに入れて保存する。

※ 生地にゴマを入れても、美味しいです。