



焼きだご

- 材料(2枚分)
- 小麦粉 250g
- タンサン(重曹) 大さじ ¼
- 砂糖 50g
- 水 200cc
- サラダ油 少々

- 作り方
- ① 小麦粉、重曹、砂糖、半量の水を混ぜ合わせる
- ② ①に残りの水をすこしずつ入れマヨネーズくらいのかたさにする
- ③ フライパンにサラダ油をひき両面をこんがり焼く
- ④ 食べやすい大きさに切る

～おばあちゃんの知恵袋～

甘さひかえめなので、ハチミツや黒糖などをかけても◎。重曹は入れずにクレープのように薄く焼いて、黒砂糖を包んでも美味しいです。



ほうかぶいだご

- 材料(2枚分)
- さつまいも (中) 2個
- 小麦粉 250g
- タンサン(重曹) 5g
- すり味噌 15g
- 黒砂糖 50g
- 水 250cc

- 作り方
- ① さつまいもは皮をむき、拍子切にする
- ② 小麦粉、タンサン、すり味噌を合わせ、水を加えてこねる
- ③ ②の生地を丸めて平たくし、芋を包む
- ④ ③を蒸し器で15分ほど蒸す

～おばあちゃんの知恵袋～

隠し味の『味噌』で深い味わいに。すり味噌をつかうことで、生地がなめらかに混ぜられます。芋を包むときは、ぎょうぎ型に。少しはみ出て、芋がみえたほうが美味しそうにできあがります。

「ほうかぶる」は「包む」のこと



桜もち

- 材料(30個分)
- もち米 5合
- 水 800cc
- 棒寒天 (赤) ½本
- 塩 大さじ ½
- 砂糖 ½カップ弱
- 八重桜の葉 30枚
- あんこ 300g

- 作り方
- ① 棒寒天はよく洗い色を落とし、絞る
- ② ちぎった寒天ともち米、水を炊飯器に入れて炊く
- ③ 桜の葉の塩漬けをお湯で洗って水気をふいておく
- ④ あんを親指くらいの大きさに丸めておく
- ⑤ もち米が炊けたら砂糖を加えて混ぜる(好みで加減)
- ⑥ 手のひらにもち米を広げ、あんこを中央にのせ袋型に包む
- ⑦ 桜の葉を巻く

～おばあちゃんの知恵袋～

米に春らしい桜色をだすために、寒天【赤】を。寒天を入れることで米につやも出ます。桜の葉の塩漬けは、1年前から八重桜の若葉を塩茹でし、冷凍保存して手作りすることもできます。



レインボーおこし

- 材料(10人分)
- 干し飯 1カップ
- 砂糖 1カップ弱
- 水 大さじ1
- 水あめ 大さじ2強
- 油 適量

着色(③で加える)
ゆず
すりおろし人参
梅酢
くちなし 等

具(④で加える)
のり
ちりめんじゃこ
ピーナッツ
人参の葉 等

- 作り方
- ① 残りご飯を水で洗い(米の粒をバラバラにするため)天日に干し、干し飯をつくる。
- ② 干し飯を油で手早く揚げる。
- ③ 砂糖に水を加え煮とかし、水あめを加え煮つめる。
- ④ 小さい泡が鍋いっぱいになったら②を手早くからめる。
- ⑤ バットにひろげて、つめて押さえる。
- ⑥ 少しぬくもりが残っているうちにバットから取り出し、包丁で切る。

～おばあちゃんの知恵袋～

花や野菜を入れて色とりどりに。いろんな味を作って楽しみましょう。少し熱が残った状態で包丁を入れると切りやすいです。

