

あいちの郷土料理を親子で作ってみよう



作り方

- 1 米粉に熱湯を加え、耳たぶくらいの固さに練る。
- 2 よく練ったものを、米粉をふった型につめ、型からぬく。
- 3 筆を使って赤、緑、黄等の色を所々にぬる。(米粉を練る時、色粉をまぜこんだものを所々入れて型につめてもよい。)
- 4 型からぬいたものを蒸し器で表面につやが出てくるまで蒸せば、できあがり。
- 5 蒸したてはそのまましょうゆをつけて食べます。固くなったものは焼いて食べましょう。

おこしもん

- 材料(8個分)
- 米粉…500g
 - 熱湯…適量
 - 色粉(赤、緑、黄)…適量



作り方

- 1 さつまいもは、1cmくらいのさいの目に切る。
- 2 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけてよく混ぜる。
- 3 ふるった粉に、砂糖と水を入れ、耳たぶくらいの固さに練る。
- 4 ③の中に①を入れ、混ぜ合わせる。
- 5 蒸し器に水を入れ、ふっとうしたらぬれぶきんをしき、④を入れ、15分くらい蒸して火を消す。
- 6 3分くらい蒸らせば、できあがり。

鬼まんじゅう

- 材料(4人分)
- さつまいも…240g
 - 小麦粉…カップ2(200g)
 - ベーキングパウダー…小さじ1弱
 - 砂糖…大さじ3強
 - 水…120cc

あいちの食を学ぶ ワークブック

はじめに

このワークブックでは、私たちの住む愛知県の食べ物のことを学んでいきます。でもその前に、自分の周りの食べ物のことを、ちょっと考えてみましょう。

第1問

あなたの家の近所には、畑や田んぼや牧場、さらには海や川はありますか。そこではどんな食べ物が作られているでしょう。思いつくものを書いてみましょう。

第2問

お正月、節分、ひな祭り…季節の行事の時には、その行事にちなんだ料理を食べますね。例えば、お正月には「お雑煮」を食べますが、あなたの家の「お雑煮」には、どんな具が入っていますか。絵にかいてみましょう。

