

- 2 表紙紹介／米粉でつくろうかんたんレシピ集
米粉かぼちゃクッキー
- 3 ニュース&ピクス 電磁場冷蔵装置付き予冷庫導入! ほか
- 6 特集 農協改革からみるJAの役割
- 8 営農のしおり 長ネギ生産拡大推進事業が始動!
園芸だより 農薬の新たな評価方法が導入されます
- 9 こめこめくんのぐっと深読み! 単語帳
ピックアップアイテムズ 水稲用一発処理除草剤 ウィナー
- 10 食のはなし／健康百科
- 11 みどりちゃんの共済講座／
おしえて! ちょきんぎよさん。
- 12 みんなのふれあいひろば／
読者からのおたより
- 14 クロスワードパズル
- 15 インフォメーション／理事会だより／あとがき
- 16 春のあったかちょきん2015

女性部が教えます!
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

米粉かぼちゃクッキー

(鳥海支部)



米粉のお買い求めは
お近くのAコープ各店や
農産物直売所
「みどりの里山居館」へ

■材料 (8~9枚分)

バター..... 50g	卵(卵黄)..... 1個
砂糖..... 50g	(A)米粉..... 50g
かぼちゃ(裏ごししたもの) 30g	薄力粉..... 80g
バニラエッセンス..... 少々	ベーキングパウダー... 小さじ1

※打ち粉(米粉)は別に用意する。

■作り方

- ①バターは常温で軟らかくし、白っぽくなるまで練り、砂糖を2~3回に分けて加えよく混ぜます。
- ②①に卵(卵黄)と裏ごししたかぼちゃを加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを少々加えます。
- ③ふるった(A)を②に入れ、木ベラで粉が消えるまで練らないように混ぜます。
- ④③の生地をまとめてラップで包み、冷蔵庫で20~30分休ませます。
- ⑤打ち粉を振った台で④を4~5mmの厚さに伸ばし、型で抜きます。
- ⑥クッキングシートかアルミホイルを敷いたオープン皿に並べ、170℃で15~20分ほど焼きます。

【ワンポイントレッスン】
☆粉を加えてから練りすぎると、焼きあがったときに固くなります。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。

今月の表紙



伝統文化楽しみながら継承 旧阿部家で小正月行事

酒田市平田地区の指定文化財「旧阿部家」で2月11日、昔ながらの豊作祈願の風習や地域に伝わる遊びを体験する小正月行事が行われました。地域住民や市内の家族連れ、関係者など約50人が参加し、赤白の餅だんごを水木の枝に飾りつける「梨だんご作り」や「雪中田植え」で今年の豊作を祈願したほか、「せんべい釣り」や「ソリ滑り」などの雪遊びを体験し、地域の伝統文化を肌で感じました。

行事では、小正月の20日にお灸を据えたことが由来の「廿日灸」も体験。ヨモギの葉を手の平ほどの大きさに丸めた廿日灸に火をつけ、頭や肩、腹部、足など全身を清めて無病息災を祈りました。関係者に「今年も1年、けがや病気をせず良い子で過ごせるように」とお祈りされた子どもたちは「お灸の煙がすごくて驚いた。元気に学校に通いたい」とうれしそうな笑顔を見せました。

この行事は、地域の伝統文化を楽しみながら伝えていこうと「旧阿部家の四季を楽しむ会」が毎年開催し、今年で30回目を迎えました。同会の長谷部善也会長は「四季折々の文化を体験してもらうことで、子どもたちに引き継いでいきたい」と話していました。