


- 2 表紙紹介／米粉でつくろうかんたんレシピ集
炊飯器で作る干し柿入りシフォンケーキ
- 3 ニュース&ピックス 輸出拡大へ香港で「啓翁桜」をPR ほか
- 6 特集 期待かかる県産水稻新品種
- 8 営農のしおり 生産組合の「あり方」を考えましょう
園芸だより 1年のスタートライン 準備はしっかりと!
- 9 知っ得! Ntour
ピックアップアイテムズ トラクター限定販売中

- 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 葬祭センター

女性部が教えます!
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

炊飯器で作る干し柿入りシフォンケーキ (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

米粉……………65g	干し柿……………2~3個
砂糖……………65g	サラダ油…30ccと内釜に塗る分を少々
卵……………4個	
水……………70cc	

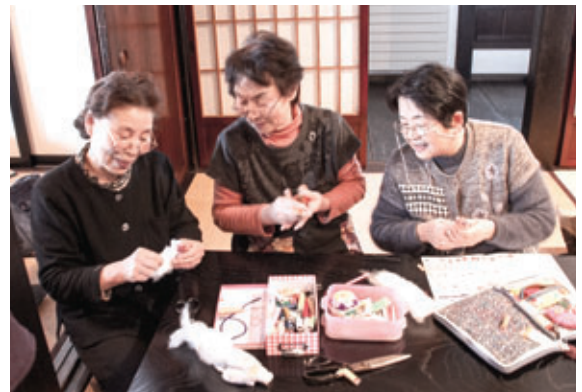
※炊飯器は1升炊きで直径18cmほど、厚さ3~4cmほどにできあがります。

■作り方

- ①あらかじめ炊飯器の内釜にサラダ油を少量塗っておきます。
- ②干し柿を3mm角に切ります。卵を卵白と卵黄に分け、卵白に砂糖1/2の量を入れて角が立つまで泡立て、メレンゲを作ります。
- ③卵黄に残りの砂糖を入れて白っぽくなるまで泡立て、サラダ油を入れてよく混ぜます。さらに水を加えてよく混ぜます。
- ④③に米粉をふるいながら入れ、泡立て器でしっかり混ぜます。②のメレンゲの1/3の量を加えてよく混ぜ、さらに残りの1/2を加え、最後に残ったメレンゲも加えて20回ほど混ぜ、干し柿を入れてゴムべらでボウルの底からさっくり混ぜます。
- ⑤④を炊飯器の内釜に流し入れ、2~3回軽く打ちつけて空気を抜き、「炊飯ボタン」を押します。
- ⑥1回目が炊き終わったら、すぐに2回目の「炊飯ボタン」を押し、このときに内釜の上にクッキングペーパーを1枚乗せ、ふたで挟むようにします。(水滴でケーキ中央が濡れるのを防ぐため)
- ⑦2回目の炊きあがりを見て、まわりに少し焦げ目がつくまで、再度「炊飯ボタン」を押し、焦げ目がついたらできあがりです。内釜を炊飯器から取り出し、少し冷ましておきます。

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



思いつなげる傘福で交流 遊佐町で初の制作体験

小さな飾りに願いを込めて— 日本三大つるし飾りの1つとして多くの人に親しまれている「港町酒田の傘福」。この傘福と文化財を活用した交流を図ろうと、遊佐町の語りべの館で1月16日、地域住民を対象にした傘福制作体験が初めて開催されました。昨年、旧青山本邸に酒田の傘福を展示したのをきっかけに同町教育委員会が主催し、21人が参加しました。

講師は酒田商工会議所女性会制作部門「傘福くらぶ」のメンバーが務め、参加者は「ヒョウタン」と「さるっこ」、「うさぎ」と「宝袋」の2種類ずつを作るグループに分かれ、講師の手ほどきを受けながら針と糸を使って丁寧に縫い上げていきました。「綿をつめるのが難しい」、「農閑期に家でできる手仕事に最適」と話しながら、傘福づくりを楽しみました。

傘福制作体験は23日と30日の3回にわたって行われ、参加者は計6個の細工物を完成させました。作品は旧青山本邸で2月中旬から開催される「お雛様展」の期間中、館内に展示されるそうです。また、酒田市の「山王くらぶ」でも2月21日から「傘福展」が開催される予定です。