

「カボチャかんてん」

いわさわ
室根町矢越字岩沢 佐藤 信子さん

◀材料▶10個分

- カボチャ(種ぬき).....400g
- サイダー.....300cc
- 砂糖.....200g
- 粉末寒天.....8g
- 水.....400cc
- 牛乳.....200cc
- 片栗粉.....10g



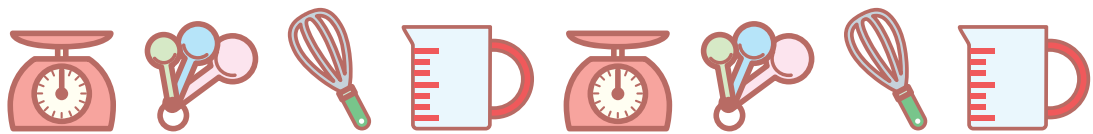
◀作り方▶

- ①カボチャは適当な大きさに切り、クッキングシートを敷いた蒸し器で、10分くらい蒸し、皮を3ミ程度取り除きつづす。
- ②皮は飾りに使うため、好きな形にくりぬく。
- ③寒天6gを水で煮溶かし、砂糖、牛乳を入れて混ぜ、最後に水溶性片栗粉を入れる。
- ④③に①を入れよく混ぜ、型に流し入れ少し固まったら②をのせる。
- ⑤サイダー150ccに寒天を2g混ぜて煮溶かし、いったん火からおろして残りのサイダーを加え④に静かに流し入れ冷蔵庫で冷やす。

※片栗粉は分離防止に入れます



寒天の製法は江戸時代に京都の旅館「美濃屋」の主人美濃屋大左衛門が、とろてんを寒い屋外に放置しおいたところ偶然に発見されたといわれています。寒天は海藻(主にテンクサやオゴノリ)の煮汁を凍結、乾燥したもので、お菓子の材料のほか工業用・医薬用・化粧品用・試験用など幅広い分野で使われています。



編集後記

▼昨年は大震災で予期せぬ出来事が連鎖し、組合員や地域の皆さんにとっても大変辛い一年だったと思います。新しい年を迎え気持ちを新たに、皆さんにとって希望と笑顔があふれる一年になりますようにお祈り申し上げます。▼今年辰年。竜のことわざに「画竜点睛」(がりょうてんせい)という言葉があります。竜を画いて最後にひとみを書き入れたところ、その竜が昇天したという中国の故事で、物事を完成するために最後に加える大切な仕上げのたとえ。自分も今年は「何事にも画竜点睛」に心掛けたいと思います。▼本紙では今後も皆さんの活気ある活動と笑顔、地域に密着した情報など、どんどん紹介していきたいと思っておりますので、引き続きJA広報紙「わ・いわい」をよろしく願っています。(千葉)

JAバンクローン『なんでも』相談会

お気軽にご来店ください。

開催日時：1月22日(日)
午前9時～午後3時開催店舗：千厩支店、藤沢支店、大東支店、
東山支店、室根支店、川崎支店お問い合わせは
各支店窓口・本店金融課へ☎52-4633

広報「わいわい」は再生紙を利用しています。

