

11月4日、松の館で第2回米粉加工品コンクールの発表が行われ、盛章子さんの「米粉もち」が最優秀賞に輝きました。

このコンクールは、西北地域県民局などが米粉の活用拡大と米ビジネス創出を目的に開催したもので、県内各地から90点の応募がありました。この日は1次審査(書類審査)を通過した33点が会場に並べられ、料理研究家の千葉伸子さん(青森市)らが審査を行いました。

「米粉もち」は、米粉ともち粉を混ぜて作ったもちの中にあんこが入っており、皮には津軽の四季を表現するため、春は緑(抹茶)、夏は紫(紫いも)、秋は黄(かぼちゃ)、冬は白(米粉ともち粉)の彩りが付けられています。盛さんは「食感が良くなるよう米粉ともち粉の配合を工夫しました。さっぱりした甘さで、簡単なので皆さんも作ってください」と話していました。

また、会場では、米粉かりんとうの試食や県産業技術センター農産物加工研究所の山崎賀久氏の講演も行われました。



最優秀賞を受賞した盛さんと米粉もち

# 津軽の四季を彩る「米粉もち」が最優秀賞

## 第2回米粉加工品コンクール 盛章子さん(森田)

### 「米粉もち」のレシピ

#### 材料(10人分)

米粉150g、もち粉350g、砂糖400g、あんこ640g  
大豆400g、タピオカスターチ20g、塩少々  
米油40g、水350~400cc、抹茶パウダー小さじ1  
かぼちゃパウダー大さじ1、紫いもパウダー大さじ1

#### 作り方

- ①大豆を水煮しておく。
- ②米粉、もち粉、タピオカスターチ、砂糖、水、塩を入れてかき混ぜ、30~40分蒸す。
- ③蒸し上がったものをボウルに入れてこねる。その際、米油を4~5回位に分けて入れる。
- ④こね上がったものを4個に分けて、抹茶、かぼちゃ、紫いもパウダーを入れて再度こねる。
- ⑤こねたものを組み合わせて大豆、あんこを入れて丸める。



審査会場には美味しそうな米粉料理がずらり。訪れた人は写真を撮ったりレシピをメモしていました。



## 親子 作ってかんたん!クリスマス バルーンアート教室

日時:12月23日(木・祝) 9:30~正午  
場所:生涯学習交流センター「松の館」  
対象:小学1年~6年生と保護者  
定員:20組  
講師:北澤由美子氏(バルーンアーティスト)  
参加料:1組500円(材料代・保険料。当日集めます)  
申込期限:12月17日(金)(定員になり次第締切)

【申し込み・問い合わせ先】 つがる市教育委員会 生涯学習課 電話49-1200