

大津の水

× フードロス削減

今回は、フードロス削減に取り組まれている「株式会社 叶 匠寿庵」様に余ったお餅をつかって簡単にできるレシピを特別に作ってもらいました!



株式会社 叶 匠寿庵

大津市の里山の中で菓子の素材である梅等を育て、農工ひとつの菓子づくりを目指しています。寿長生の郷では、お食事処やカフェで自然の景色を眺めながらゆっくりとした時間をお楽しみ頂けます。
大津市大石龍門4丁目2-1

「食べたい時に、気軽に作れる。お餅とご飯で、もっちり牡丹餅」を作ってみよう!

レシピはお餅100g(手のひらサイズの餅2個分)あたりの材料(3人分)です。



①餅(丸餅2個分程度)は熱が通りやすいよう小さくカットして、耐熱容器に水150gと一緒に、電子レンジで加熱する(700wで約2分)



②加熱後、お湯を切り、熱いうちに砂糖大さじ1杯、塩少々を餅に加えて練る



③餅の2倍の温かいご飯と、②の餅を混ぜ合わせ、手水を使い濡れ布巾に食べやすい大きさに等分する
※冷ご飯の場合は餅と同じタイミングで温めておく



④焼き芋100g(手のひらサイズ)をレンジで温め、砂糖20gを加え混ぜて金時芋餡を玉にし餅と同じ数を作る



⑤手を濡らして餅生地で餡玉を包み、うぐいす粉やいりごま粉でまぶして牡丹餅が出来上がります



※うぐいす粉に少し砂糖を加えると美味しくなります
※抹茶をお好みで入れると彩りも鮮やかに

牡丹餅に合うお茶を聞きました。

煎茶がおススメです。煎茶には、少しの苦味とさわやかな香りが特徴で、牡丹餅などの和菓子と相性がすごくいいんです。牡丹餅と一緒に暖かい煎茶を飲んで、心と身体を温めてください。

一般社団法人 滋賀県茶業会議所

牡丹餅にあう煎茶のセットが、今回の親子クイズの景品ですので、ご応募ください。(P.7)

「ばたもち」と「おはぎ」は一緒?



名前の由来は諸説ありますが、春のお彼岸の時期に咲く牡丹の花に見たてて「ばたもち」、秋のお彼岸の時期に咲く萩の花に見たてて「おはぎ」と名前がついたとされています。



#大津の水 大津の水を使った料理など大津の水に関連する写真をinstagramでアップしてみよう!