

# もぐもぐ

この度、4月1日から郷土料理等掘り起こし交流事業の臨時職員として、館矢間地区協議会にお世話になることになりました小野公恵です。1年間の短い任期ですが一生懸命取り組んでまいりますので、ご指導よろしくお願いいたします。

さて、事業第一弾としてたてやまいちで館矢間食生活改善推進員とコラボ！！

**米粉入切り餅（草餅、豆餅）の2種類**をたてやまいちで試食・販売します。

食改の皆さんの力と知恵をお借りしながら、ヨモギの下準備と餅の試作をしました。

**たてやまいち当日はおいしい切り餅を用意してお待ちしておりますので、どうぞみなさま5月10日、11日は館矢間まちづくりセンターへお立ち寄りください。**



## 郷土料理レシピ集

### 草もち



材 料	もち米	一升	よもぎ	お好みの量
	重曹	少々	小麦粉	大さじ2

作 り 方  
よもぎは重曹を入れてゆで、あくを抜く。水分を絞って細かく刻む。  
もち米は一晩水につけてから、よもぎと一緒に蒸して餅をつく。  
最後に水とき小麦粉を入れて良く混ぜる。

ポイント  
お餅を柔らかくするために水とき小麦粉を入れる。

レシピ提供者 和田百合子さん(平成16年度食の文化祭レシピ集より)