



はちみつを入れます。



07



私たちが体験します

それでは早速
はじめましょう！

浅野冴香職員

鷲崎祐佳職員



01

ボウルに玉子を割り入れます。



06



サラダ油を入れます。



10

小麦粉をいれます。



05

ワン☆
ポイント！
溶き卵は一度に入れ
ず少しずつ入れまし
ょう！



02

泡立てないようにしっかり混ぜま
す。



04

上白糖を入れたボウルに、溶いた
卵を4回程度に分けて徐々に入れ、
混ぜます。



03

別のボウルに、上白糖を入れます。



11

だまにならないように混ぜます。

ワン☆
ポイント！
混ぜすぎないことも
大事ですよ！

特集 これさえあれば誰でも簡単！

家でも 「鮎菓子つくろー」 レシピ大公開!!

岐阜といえば、鮎菓子！
鮎菓子といえば、岐阜！

「鮎菓子たべよー博」で大人気
「鮎菓子づくり体験」誌面版！

今回は誰でも簡単にできる
「鮎菓子」の作り方を
ご紹介します。

地方創生のもと、当所が推進する「鮎菓子プロジェクト」は、岐
阜の銘菓である鮎菓子を貴重な地域資源と捉え観光振興を図る取
り組みです。

そのなかで昨年より開催いたしております「鮎菓子たべよー博」
は、鮎菓子が「岐阜の土産」として県内外に広く認識されることを
目指し取り組んでおります。

その鮎菓子たべよー博で大人気の企画が「鮎菓子づくり体験」！
大好評につき、今月号ではその「誌面版」をご用意しました！

まずは準備です。
道具は、ホットプレート、ボウル2つ、
玉杓子、泡だて器、フライパン返し。



続いて材料です。

材料 (鮎菓子30匹分)

- | | |
|--|--|
| ☐ 玉子..... L6個 | ☐ 小麦粉..... 300g |
| ☐ 上白糖..... 300g | ☐ ベーキングパウダー..... 10g |
| ☐ はちみつ..... 30g | ☐ 水..... (状態に合わせて) 140g |
| ☐ サラダ油..... 10g | ☐ チョコペン..... 適量 |

今回、求肥は私が作ったものを使用しています。
家庭で手軽に作る場合、白玉団子で代用できますのでそのレシピを教えます！

求肥の代用 ～簡単・白玉団子～ (白玉団子30個分)

- | | |
|---|--|
| ☐ 白玉粉..... 100g | ①ボールに白玉粉と上白糖を入れ水を
少しずつ入れて耳たぶの硬さにする。 |
| ☐ 上白糖..... 20g | ②30等分して細長に成形する。 |
| ☐ 水..... 80～85g
(耳たぶくらいの軟らかさになるくらい) | ③沸騰したお湯に②を入れ浮き上がって
きたら冷水で冷やす。 |
| | ④水気を切り器に取る。 |

今回、どの家庭でもあるものや普
通に手に入る材料で、手軽に鮎菓子
が作れるようなレシピをご用意いた
しました。
焼き立てでも、時間が経ってから
でも美味しく食べられますので、ち
よっとしたお土産や、お友達への
プレゼントにもぴったりです。是非
皆さんもお試しください。



私が教えます！

講師：緑水庵
西本真仁工場長

ワン☆
ポイント！
計量はしっかり
しましょう！



チョコペン

小麦粉

サラダ油



まぜ♪まぜ♪



12

水を入れ生地の硬さを調整します。



14

蓋をして約1分半待ちます。



13

生地を約40g(玉杓子半分程度)楕円形に焼きます。

ワン★ポイント!
生地をねかせることが、おいしくできるコツです!

生地をねかせる(約1時間)



ワン★ポイント!
油を引きすぎると、焼きムラがでやすいので気をつけて!

ホットプレートの温度170~180度に設定し温めておき、サラダ油をなじませる程度にひきます。



皆さん、いかがでしたか?

こんなにかわいくできました♡

とっても簡単でした!



16

ワン★ポイント!
求肥の代用に、白玉団子でも簡単でおいしくできますよ!(p6参照)



15

表面に気泡が出来るくらいで乾いていたら、求肥を乗せて半分にたたみます。



17

ワン★ポイント!
鮎の顔は左側に描きましょう!



18

少し冷めたらチョコペンで顔など書いて完成!

以上、簡単につくれる「鮎菓子」をご紹介しました。講師の西本先生ありがとうございました。みなさんもぜひ、お試しください!!

