



# 特集 これさえあれば誰でも簡単! 岐阜といえば、鮎菓子! 「鮎菓子たべよー博」で大人気 「鮎菓子づくり体験」誌面版!

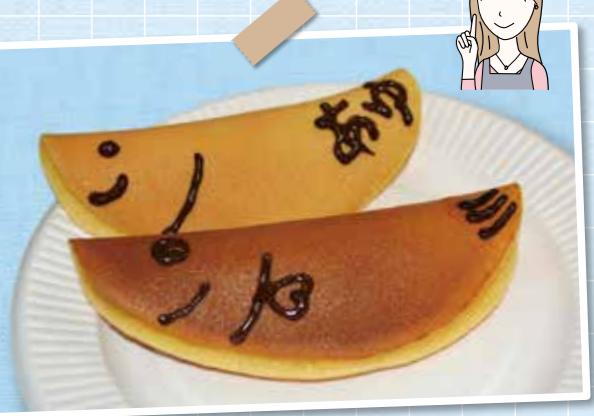
# 家でも 「鮎菓子つくろー♪ レシピ大公開!!」

今日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!



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、ちょっとしたお手土産や、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。



## 材料 (鮎菓子30匹分)

<input type="checkbox"/> 玉子	6個	<input type="checkbox"/> 小麦粉	300g
<input type="checkbox"/> 上白糖	300g	<input type="checkbox"/> ベーキングパウダー	10g
<input type="checkbox"/> はちみつ	30g	<input type="checkbox"/> 水	(状態に合わせて) 140g
<input type="checkbox"/> サラダ油	10g	<input type="checkbox"/> チョコペン	適量

今回、求肥は私が作ったものを使っています。  
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)

<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 上白糖	20g	②	30等分して細長に成形する。
<input type="checkbox"/> 水	80~85g	③	沸騰したお湯に②を入れ浮き上がってたら冷水で冷やす。

(耳たぶくらいの軟らかさになるくらい)  
④水気を切り器に取る。



まぜ♪まぜ♪



表面に気泡が出来るくらいで乾いたら、求肥を乗せて半分にたみます。



蓋をして約1分半待ちます。

水を入れ生地の硬さを調整します。



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！！



生地を約40g(玉杓子半分程度)  
楕円形に焼きます。

生地をねかせること  
が、おいしくできる  
コツです！

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。

油を引きすぎると、  
焼きムラができやす  
いので気をつけて！

