



# 新潟のお米でスイーツ作り

12, みんなが作った新潟飯

# - 始めに -

今回私は、新潟県岩船産コシヒカリを使って  
**おはぎ**と**みたらし団子**を作りました。

## 岩船産コシヒカリとは

岩船は旧岩船郡と村上市周辺を指す地域です。山形県との県境にあり、山々に囲まれた自然豊かな風景が広がっています。

岩船で美味しいお米ができる理由としては、豊富な水源が挙げられます。平成の名水百選に選ばれた荒川など、いくつもの清流に恵まれており、その水がお米作りに使用されています。

岩船産コシヒカリは毎年のように特Aランクを獲得しています。



**おはぎ**

# 作り方(一部省略)

1, ご飯に片栗粉と水をふり入れ、しゃもじでよく混ぜる。ラップしてレンジであつあつになるまでチン。鍋の場合は弱火にかけ蒸らす

2, しゃもじでモチモチ感が出るようによく混ぜる。

3, すりこぎで軽く粒々をつぶす。

4, 粗熱が取れたら、手に水をつけ、10個に丸める。1個50gくらい。

5, 手を水で濡らし、あんこを手のひらに取り、うすく広げる。1個あたり50g弱。

6, ごはん玉を乗せてあんこを引っ張るようにして包み込む。裏側が足りなければあんこを足す。



引用:<https://cookpad.com/recipe/4083584>



**みたらし団子**

# 作り方(一部省略)

1, たれの材料を耐熱容器に全て入れてよくかき混ぜ、電子レンジ(600w)で1分20秒加熱する。



2,よく混ぜ、とろみがついたらOK。足りない時は少しずつ温めてその都度よくかき混ぜる。

3,ご飯を温めてボウルに入れ、水で濡らした麺棒でつく。多少つぶしたら水と片栗粉を入れさらにつく



4,粒が結構なくなってきたら水で手を濡らし、しばらく捏ねる。多少粒が残っていても大丈夫なので、一塊になったらOK。

5,手を濡らし丸めて団子を作り、沸騰したお湯に入れ浮いてきたら氷水にあげて冷やし、冷えたら水をきる。

6,みたらしのたれをかけて出来上がり



引用:<https://cookpad.com/recipe/2789612>

# 感想

作ってみて、おはぎは想像以上にうまくできたけどみたらし団子が粒がまだ全然残っていたなどあまりうまく作れなかったのでまたチャレンジしたいと思います。