



第73回

ハチミツレモン風味 水わらび餅



今月のパワーフード
ハチミツ



レシピ提供者
御菓子司あおい 代表取締役
豊田 光彦 さん

材料(2~3人分)

【水わらび餅】
 わらび粉:100g
 水:480ml
 上白糖:100g
 ハチミツ:100g

【ハチミツレモンシロップ】
 水:400ml
 上白糖:30g
 ハチミツ:50g
 レモン果汁:少々

【カットフルーツ】
 イチゴ:適量
 スルガエレガント(甘夏):適量

レシピ提供者から **ひとこと**

年々暑くなる夏季に向けて夏バテ防止にハチミツを使用したレシピです。ハチミツレモン風味で大人から子供まで楽しめます。浜松産のハチミツは上品な甘さが特徴で和菓子によく合います。

～今の仕事に就いたきっかけは？～

和菓子屋の長男として生まれ、幼いころから両親の働く姿を見て、お菓子作りに興味を持ちました。父から受け継いだ自慢の味をさらに多くの皆さまに召し上がってほしい！という思いで2代目として伝統の味を引き継ぎながら、新しいお菓子の開発などにも取り組んでいます。

作り方【調理時間:80分程度(冷やす時間を含む)】

- ① わらび粉を平鍋に入れ、水480mlで溶き、泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①に上白糖、ハチミツの順番で入れ、それぞれ混ぜる。
- ③ 中火にかけ、へらでゆっくり混ぜながら濁りがなくなるまで練る。

POINT

わらび餅を練る時、へらを鍋底にあて、焦がさないように火加減を調整しながら、透明になってくるまでしっかりと火を入れるとコシが強くなります。

- ④ 透明になってきたら火からおろし、タッパーに流して粗熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やす。

POINT

わらび餅は弾力のある状態になるまで冷やします。

- ⑤ ④を冷やしている間にハチミツレモンシロップを作る。Aの材料をよく混ぜて火にかけ、沸騰したら止める。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし、その後レモン果汁を入れる。

POINT

レモン果汁は、冷蔵庫で冷やした状態のシロップに入れた方がレモンの風味をより感じます。

- ⑥ 固まったわらび餅をさいの目状に切り、シロップに浮かべ、カットフルーツを盛り付けたら出来上がり。

三遠南信 ふれあいウォーク

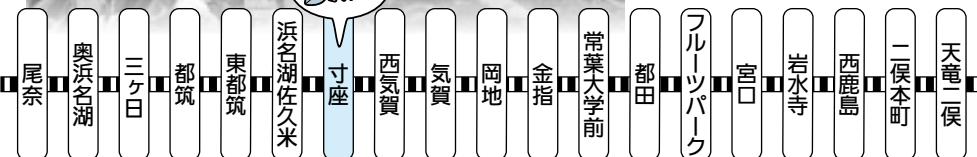
《遠州地域291》

天竜浜名湖鉄道に乗って
季節の花を楽しもう



静岡県西部を走るローカル線・天竜浜名湖鉄道では今春、25年ぶりに新車両を導入しました。今後、少しずつ車両を入れ替えていく予定です。今は、レトロな雰囲気を残す現行車両と新車両の乗り比べを楽しめます。

沿線では「花のリレー・プロジェクト」が展開されており、地域の人々や企業、ロータリークラブ、学生の手で植えられお世話された花が彩りを加えています。6月から7月にかけては、浜名湖のそばにある寸座駅(浜名区細江町寸座)で、アジサイの花が咲き誇ります。寸座駅から奥浜名湖展望台など、周辺を散策するのもおすすめです。天竜浜名湖鉄道に乗って、緑豊かな風景を楽しみませんか。



■問い合わせ 天竜浜名湖鉄道 ☎925-2276 (9:00 ~ 17:00) **HP** ▶ 天竜浜名湖鉄道

