浜松パワーフード

浜松・浜名湖地域の食材

浜松パワーフードを食べよう！

こちらのレシピは、クックパッドでも見ることができます！（過去のレシピも掲載しています）

第79回 炊飯器で作る 和栗のパウンドケーキ



材料（5.5合炊き炊飯器を使用した場合・直径20～22cm程度）

和栗：120g（むいた状態）浜松パワーフード
無塩バター：100g
てんさい糖：80g
全卵：100g（およそ2個分）
A［薄力粉：150g
ベーキングパウダー：4g］
牛乳：30ml
ラム酒：15ml

作り方【調理時間：80分程度】

①水洗いした生栗を、鬼皮ごと蒸し器で15分蒸す。
②蒸している間にAを一緒にふるう。
③栗が蒸しあがったら、熱いうちに皮をむく。
④栗４粒ほどを飾り用として１センチ角に切り、残りは粗みじん切りにする。
⑤飾り用の栗をラム酒に浸しておく。
⑥無塩バターとてんさい糖を泡立て器で白くなるまでしっかりすり混ぜる。
⑦⑥に卵を4 ～５回に分けて加え、その後牛乳を加え、混ぜる。
⑧⑦にAを1度に加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜる。
⑨粉が少し残っているくらいで、④で粗みじん切りにした栗を加え、つやが出るまでしっかり混ぜ合わせる。
⑩⑤のラム酒だけを加え混ぜる。
⑪炊飯器の内釜に⑩を一気に流し、トントンと空気を抜き平らにし、⑩で残った栗を全体に均一になるように散らす。
⑫炊飯器にセットし、白米普通炊き設定で、スタート。
⑬中心部を竹串などで刺して生地がつかなければ出来上がり。

レシピ提供者から ひとこと

栗そのものの甘み、食感もこの季節でないと作ることができないので、ぜひお試しください！ハチミツや、緩めに立てた生クリームを添えると、さらにおいしくなります！

今月のパワーフード 和栗





レシピ提供者

有限会社 春華堂
ブランド戦略室
商品開発チーム

池谷 美佳 さん

～今の仕事に就いたきっかけは？～

子供の時からお菓子を食べることも作ることも大好き！材料を組み合わせておいしい「カタチ」ができることが面白く、もっと深く学びたいと思い、お菓子作りの道を選びました。

三遠南信 ふれあいウオーク

《遠州地域297》

重要文化財指定記念テーマ展

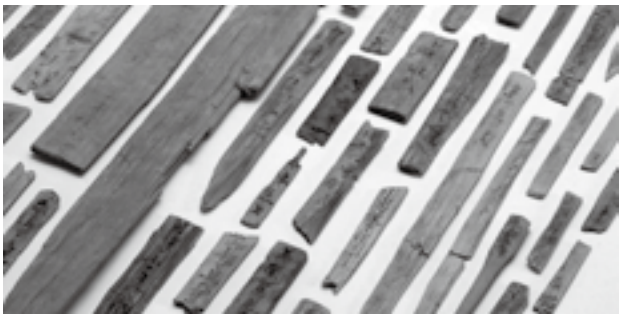
木簡は語る

伊場遺跡群出土木簡にみる古代の浜松

●場所：博物館
●開催日：11月14日(土)～ 12月27日(日)
●休館日：月曜日（休日の場合はその翌日）、11月25日(水)、12月23日(水)
●開館時間：9:00 ～ 17:00 ●問い合わせ：☎456-2208

木簡（もっかん）とは、文字が書かれた木の板のことです。主に、役所の記録や荷札などに使われていました。墨と筆で書かれたそれらの文字は、当時の社会を知る上で重要な資料であり、そこから人々の生活や息づかいが感じられるのも魅力です。

本展では、今年重要文化財に指定される「伊場遺跡群出土木簡」204点のうち主要な木簡と飛鳥時代から平安時代までの関連する出土品を展示します。古代の役所の仕組みや地域社会の様子などを、文字から感じてみませんか。



ギャラリートークやワークショップなども開催！
詳細は、29ページや市ホームページで確認してください。

市HP ▶ 木簡は語る 検索

ーメモー【伊場遺跡群】

JR浜松駅から西に2キロメートルの周辺に広がる遺跡の総称。弥生時代の集落のほか、奈良時代～平安時代の建物などが見つかっており、古代の敷智郡（ふちのこおり）の役所とその関連施設が広がっていたと考えられています。



「三遠南信ふれあいウオーク」は、浜松・豊橋・飯田の三市で共同制作しています。