

2015.11.20

さわやかちば県民プラザ

産直講座

庄内協同ファーム

産地自慢のお餅レシピ集



産地地元庄内風お雑煮

里の味・山の味・海の味がひとつのお椀に溶け込んで
自然を一度に味わえて更においしい。

～材料～ 4人前

・丸餅	8個	・煮干し	10匹
・芋の茎	5～6本		
・ごぼう	4分の1		
・しめじ	50g	調味料	
・しいたけ	2～3枚	・醤油	適量
・油揚げ	2枚	・塩	//
・長ネギ	2分の1		
・岩のり	適量		

※ 芋の茎は庄内のずいき芋を乾燥させたもの。
シャキシャキした食感がおすすめです。



- ① 鍋に適量の水を入れ、頭と腹を取った煮干しを入れて4～5分煮る。
- ② 薄切りにしたしいたけ、ほぐしたしめじ、ささがきにしたごぼうを①に加えて煮る。
- ③ 芋の茎は乾燥を戻すように、水でよく揉み洗いし小口切りにしておく。
- ④ 油揚げは熱湯で油抜きをし、細切りにする。
- ⑤ ②に火が通ったら③と④を加え醤油・塩で味を調える。
- ⑥ 丸餅は焼いてから⑤に入れ、椀に盛ったら小口切りにしたねぎと岩のりを乗せて食べる。

産地から：

それぞれの故郷・地元のお雑煮以外の味もたまには味わってみて下さい。

餅かつ

ごちそうにも・おつまみにも。

～材料～ 4人前

- ・餅(玄米餅が香ばしい) 4個
- ・豚肉うす切り 4枚
- ・塩・こしょう 適量
- ・フライ衣・揚げ油 適量



※油はねにご注意下さい。

- ① 塩・こしょうした豚肉で餅を巻き、フライ衣をつけて中温の油で揚げる。
- ② キャベツの干切り・とんかつソース・レモンを添える。

産地から：

従来のお餅料理から少しかわったレシピで食べてみてください。

小豆よもぎ餅

定番中の定番。いつでも美味しい。

～材料～ 4人前

- ・よもぎ丸餅 4個
- ・産直小豆のゆであずき (お好みで黄粉)



- ① よもぎ丸餅をこんがり焼く。
- ② 黄粉の場合は焼いた餅を熱湯にくぐらす。

簡単・美味しい意外なレシピ
産地おすすめお餅アレンジもお試し下さい！

餅 de ピザ お子様のおやつ軽食に

～材料～ 4人前

- ・餅 4個
- ・ピザソース 適量
- ・とろけるチーズ 適量
- A (ベーコン・玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン)

- ① 餅を軽く焼き、アルミホイルの上に餅をひろげピザソースを塗る。
 - ② とろけるチーズをその上に広げ、Aを散らしてからオーブンで焼く。
- ※オーブントースターやフライパンでも出来ます。

餅 de 辛子明太子和え

～材料～ 4人前

- ・餅 4個
- ・辛子明太子 100g
- ・卵黄 1個

- ① 餅は茹でておく。
- ② ほぐした明太子と卵黄を混ぜ合わせ、もちとからめて出来上がり。

餅 de 梅肉和え

～材料～ 4人前

- ・餅 4個
- ・かつお節 適量
- ・梅干 10個

- ① 梅干の梅肉にかつお節を多めにまぜておく。
- ② 茹でた餅に①をからめて出来上がり。

