

# ショコラバターモチ

バレンタインのプレゼントにも  
ぴったりの1品



【材料】 1台(15センチ×15センチ正方形型)分  
16等分1切れあたり 約106Kcal

もち粉…………… 130g 牛乳…………… 1カップ  
ベーキングパウダー…………… 30g  
…………… 小さじ1 チョコレート(板チョコ)  
砂糖…………… 90g …………… 1枚  
卵…………… 1個 くるみ…………… 20g

## 【作り方】

- ❶ ボウルにもち粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れてよく混ぜ合わせる。※1
- ❷ 別のボウルに卵を割りほぐして軽く泡立て、さらに牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。※2
- ❸ バターを耐熱の器に入れ、電子レンジで加熱して溶かし、※2に加えて混ぜ合わせる。※3
- ❹ ※3に※1を加えてよく混ぜ合わせてから型に流し入れ、手で細かく砕いたチョコレートときざんだくるみをちらし、180度に温めたオーブンで1時間ほど焼く。

遠くハワイのローカルスイーツ「バターモチ」。ハワイでももち米のスイーツは大人気です。もち粉を使うことで中はもっちり、外はカリカリの面白い食感が楽しめるケーキです。食べやすい大きさに切ってラッピングすれば、バレンタインのプレゼントにもぴったりです。

レシピ制作：範國 有紀(料理研究家)  
レシピ協力：古都 丞美(名寄市立大学 栄養学科助教)

名寄のもち米を使った美味しいレシピ

#16



毎月10日は「名寄もち米の日」

## 「もっと！もち米プロジェクト」

市内には、通年でもち米メニューを提供している店が7店あります。新メニューの開発にかかわった料理人にインタビューしました。今月で最終回です。

**グランドホテル藤花 福鶴亭(西5南4) 松田睦祐さん**  
メニュー開発の話し合いで、「昔は11月頃に『いとこ煮』という料理を母に作ってもらい、おやつとしていつも食べていた」という話が出ました。これにヒントを得て、もちの中に「いとこ煮」を入れることにしました。

「いとこ煮」は、山形から名寄に入植した農家に伝わる郷土料理で、9・10月に収穫したかぼちゃがおいしくなる11月に、小豆やもち米と一緒に煮てほんの少し砂糖で甘みを加えた素朴な料理です。ある人にとっては懐かしく、初めての人には新しい味です。

地域に古くから伝わり、地元の産品を活かしたスローフードとして、この料理が名寄の人たちに伝わっていくといいです。



わらべ定食 (1,620円)

問い合わせ

名寄市食のモデル地域実行協議会

☎01655③2511(内線311)



## 平成26年度

### 名寄市青少年健全育成標語入選作品②

市内の小・中学校と高等学校から892点の応募があり、16点が入選しました。先月号に引き続き受賞作品を紹介します。

【小学校の部】優秀作品

**笑顔はね 皆が繋がる 宝物**  
名寄小学校6年 松本 莉花

**希望には 未来を開く カギがある**  
名寄南小学校5年 難波 由菜

**ありがとう 言葉一つで 笑顔咲く**  
名寄東小学校6年 阿部 愛奈

**団結し みんなで築こう 幸せを**  
名寄西小学校6年 横澤 隼

**あいさつは ころところ つなぐもの**  
豊西小学校4年 與田 大成

**助け合い 君とぼくとの 架け橋に**  
智恵文小学校5年 阿部 翼

**思いやり 広がっていく 笑顔の輪**  
風連中央小学校6年 佐々木柚菜

**ともだちは みんなのころの たからもの**  
風連下多寄小学校1年 新田 莉央

**ともだちは なくてはならない たからもの**  
東風連小学校3年 岩崎 里胡

問い合わせ 青少年センター ☎01654③3465