

「ヤママユ連・手づくりカフェ」

～ 落雁作り ～

1月15日(土)10:00～12:00 於:平和台集会所



今日は生協の援助を受けて、落雁作りをしました。

作り方は簡単:砂糖を少量の水で湿らせ、そこに米の粉(みじんこ)を入れて混ぜます。後は型に詰めてまな板の上で叩いて出せば出来上がり・・・となるはずでした。ところが、型で固めたはずが型からはずした途端にばらばらになってしまいます。水の量が微妙で、今回のように乾燥した状況では足りなかったのかもしれませんが。どうしよう!

問題解決人のSさんが、「粉を少量湯呑にとって、ほんの少し水を足してやってみましょう」とやってみるとうまくいきました。うさぎ、かめ、桜やスイセンなどの花など、縁起物のいろいろな型があっかわいらしい落雁ができました。

今回は米の粉だけのものと米と麦の粉を半々に入れたものと2種類作りしました。

カフェメニュー:落雁、りんごのユズ和え、ローガンベリージャムとクラッカー (小川)



ネクタイで作ったバッグ