

おらが村の粉料理

柏もち

役原・関田地区

食生活改善推進員



★材料（6個分）★

- 米粉…………… 130g
- あんこ…………… 120g
- 柏の葉…………… 6枚
- 熱湯…………… 100cc

★作り方★

- ①ボールに米粉を入れて、熱湯を加えてよく混ぜて練ります。
- ②蒸し器にふかし布（クッキングペーパー）を敷き、生地を小分けにし、強火で約20分くらい蒸します。
- ③蒸し上がりの熱いうちにボールに移し、弾力がでるまでよく練ります。
- ④生地を6等分にして手に水をつけながら、手のひらで平らな小判形にのばします。
- ⑤生地の中心に丸めたあんこをのせて2つに折り、合わせ目を縁に沿って手でしっかり押さえて閉じます。
- ⑥柏の葉で包み、蒸し器に並べて強火で10分間蒸します。

たかやまの文壇

（文化協会短歌部）（23年7月12日）

朝採りのナスやキュウリを塩もみで  
食して夏をさわやかに生く  
相馬 昭典

地境いの桑の木高く茂るなり  
養蚕跡絶えて久しき山里  
木村朝次郎

爽やかに青葉渡りて吹く風に  
息づく力湧いてくる朝  
割田 良次

青田伸び夜ごと蛙の声響く  
豊かに稔れや秋の収穫  
佐藤 重夫

幸せの四つ葉のクローバさがしきて  
文に添えしは遠き日の夏  
高橋 浪志

六匹のもんしろうちはたわわおれ  
森より高くたかく舞いゆく  
小林 良教

明け方の小鳥の声に目をひらく  
あゝ今日もくる何か良きこと  
高橋武羅夫

手には杖片手にバケツくつはまり  
青田のなかでひえ取る吾は  
野上 昭道

ふさつきしトウモロコシは横なぐりの  
雨に倒され悲しく見まもる  
後藤 一哉

## こちら「2代目緑のふるさと協力隊」

こんにちは！第18期緑のふるさと協力隊の須原由里加と伊藤亜希子です！

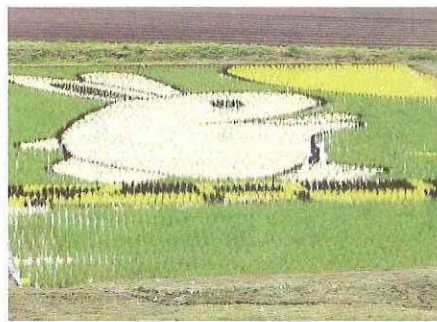
7月中旬に梅雨が明け、暑い日が続いています。三並山がともきれいに見えます。

先月は野菜の収穫が始まり、家の庭先に野菜が実ったり、直売所にも多くの野菜が並びはじめ、おいしい初物を頂く機会が増えました。枝豆やトウモロコシの香りや甘みなど、今まで味わったことのないおいしさに触れ感動の毎日です。ズッキーニの収穫をさせて頂いた時に、ズッキーニがキュウリと同じように実ると思っていたら、茎を中心に天に向かって実る事を初めて知り面白かったです。



炊き出し講習会にて、後方には先輩が…。

8月は、高山村夏の大会イベントである「ふるさと祭り」があります。それに向けた太鼓の練習も残りわずかですが頑張りたいと思います。皆さん是非見に来てください！



田んぼアート

### 編集後記

高山村では、今年も例年通りふるさと祭りが開催されます。ふるさと祭りの最後を飾る花火大会ですが、この花火を打ち上げるのは、全国的にも有名な大曲おとまりの全国花火競技大会で毎年入賞されている花火店です。1人でも多くの方に自分の好きな場所からご覧頂きたいと思います。

⑥