

わか家の一品

イータテバイクじゃがいも研究会（渡辺とみ子会長）では、村独自の品種として取り組んでいるじゃがいもなどを使った料理を研究・開発しています。
10月に行われた「いいたて秋まつり」にも参加し、料理4品を販売しました。
今回は、その中の一品をご紹介します。

いいもち

【材料（10人分）】

- ・じゃがいも…720g ・だんご粉…100g ・片栗粉…60g
- ・スキムミルク…40g ・塩…小さじ1

- ①じゃがいもの皮をむいてゆでる。
 - ②冷ましたじゃがいもとスキムミルク、だんご粉、片栗粉、塩と一緒にフードプロセッサーにかけ、粘りけがでたら取り出す。
 - ③片栗粉を打ち粉にして、②を丸棒状に伸ばし、食べやすい大きさに切る。
 - ④③を約5分間蒸す。
 - ⑤冷ましてから、串をさす。
 - ⑥少し火にかけ、焦げ目をつけて出来上がり。
- ※お好みで、じゅうねん味噌のたれや海苔をつけ、磯辺焼きにする。



じゅうねん味噌
いいもち

【ポイント】

- ・フードプロセッサーでは、5人分位を一回にしましょう。
- ・丸い棒状にしてから、数分おいた後に切ると切りやすい。
- ・蒸す時間は5分以内とし、冷めてから串をさすとうまくなります。

ご寄付ありがとうございます

- ▶ 佐々木モモ子さん（伊達市霊山町）から
壁絵、人形2体（1ケース）
- ▶ 東北電力株式会社福島営業所
（佐藤彦太郎所長）から
街路灯10灯

○いいたてホーム

- ▶ 高野 吉邦さん（大久保・外内）から
金50,000円
- ▶ 飯館ライオンズクラブ（佐藤眞弘会長）から
ポリアン30鉢

ありがとうございました。（12月21日現在）

○震災対策一口標語

防災 地震 対策万全ですか

毎日が防災の日です 我が家では

あとがき

明けておめでとございます。今年も（取材へのご協力）よろしく願いします。今月号から生徒が作成したページを設けました。初の試みで、担当した生徒たちは企画やレイアウトな

ど 苦労しながら作成した様子。もし、願いが一つかなうなら、「志望高合格」とやはり目前に迫っている大きな目標を書く生徒が多かったようです。高校受験まであと少し、その願いは努力で叶うはず。受験生の皆さんラストスパート！