

01

# まるごととろりん柿ケーキ



**材料 4人分** ★は倉敷地域産です

- A 薄力粉……………250g
- ベーキングパウダー……………大さじ1
- 砂糖……………250g
- サラダ油……………1/4カップ
- 卵……………3個
- ★熟した柿……………2個
- マーガリン……………50g
- B 砂糖……………50g
- 薄力粉……………70g

**作り方**

- ① Aを合わせてふるいにかける。
- ② ボールに砂糖、サラダ油、卵を入れてよく混ぜる。
- ③ ①をふるい入れ、かき混ぜないように注意しながらさっくり混ぜる。
- ④ 紙をしいた角型に③を流し入れる。
- ⑤ 熟した柿は種と皮を除き、手でつぶし④の上に敷き流す。
- ⑥ よく冷やしたBをパラパラになるまで混ぜ、そぼろをつくり⑤の上にまんべんなく散らす。
- ⑦ 180℃のオーブンで30～40分焼く。

倉敷地域産 食材の入手先 総社市観光柿園

**エコ観点からの工夫点**

- 柿って、収穫後は早めに食べないと、すぐに熟してしまい、おいしくないのを捨ててしまうことが多いのです。そこで熟し過ぎ、あるいは腐りかけの柿もおいしく食べよう！食品残渣を減らそう！と考えたのがこのお菓子です。
- ポウル1個、へら1本のみで出来、洗い物が減る！
- サラダ油は再利用品でもOK！（からあげ等の後は使えません）

料理 レシピ 東 奈穂子 総社市

02

# 紫いもだんご（マスカットソース）



**材料 4人分** ★は倉敷地域産です

- ★紫いも……………50g
- 白玉粉……………100g
- 牛乳……………少量
- ★マスカット……………500g
- 砂糖……………100g
- ビタミンC……………少量

**作り方**

- ① 紫いもをレンジで蒸す。
- ② ①をすり鉢で細かくする。
- ③ 白玉粉と②を混ぜる。
- ④ 牛乳で耳たぶくらいの柔らかさにする。
- ⑤ ④を団子にして、たっぷりの湯で茹でる。浮き上がったら冷水にとる。
- ⑥ マスカットの種をとり、ビタミンCと混ぜる。
- ⑦ マスカットの半分をミキサーにかけ、半分は粗く切る。
- ⑧ ⑦に砂糖を加えてレンジにかける。
- ⑨ だんごを器に盛りつけ、⑧のソースをかける。

倉敷地域産 食材の入手先 船穂町平石産

**エコ観点からの工夫点**

- 紫いも、マスカットは皮付きで使う。
- いもの下処理、マスカットソースの仕上げをレンジで行い時間を短縮。

料理 レシピ 平本 麻衣（平石むつみ会） 船穂町