

すみれ組 R9.4.24

よもぎうみにいこう!!

?? よもぎって???
金曜で調べてみよう!

食べることも大好きすみれ組のしばりまんじゅうのほかに、春のものを何か...と考えたところ、園のおやつにもでてくる"ななしもち"を思いつきまして。そして、よもぎうみへ出発!!



うらがしろくて、もるといいおさがり...

あ!! うらがしろくて
ふゆふゆしてる



くんくん...
いいにおい♡



よもぎ
みつけた!!



よもぎ
あつたよ

あー!!
ここにもある



保育園横の
あぜ道で
たくさんみつけたよ



こんなにとれた♡

新緑がまぶしい



うわあ 萌えか...



ついつい...
ヤッホー

あぜみち...

もっと上まで行ってみよう

新緑がまぶしい春の晴れた日...

この季節ならではの自然にふれあえた日となりました

すみれどめ P7.4.24

つんできた

よもぎもゆでるよ!!



おいおいちになるように...
やわらかい葉の部分と、
かたい茎の部分にわけよう!!



やわらかい葉の部分を...
かたい茎の部分にわけよう!!



みんな真剣



ふわふわ

次に...

あくをぬくため タンサン(重曹)をいれたお湯でゆでていくよ!!



おゆにいれよう...



けし時間がたち...



あっ!! ほろろがみどりに
なっちゃー!!
(うらがしうからたはすかみどりに...)

あっ!! おゆもみどりに!?
ふんふんにおいもす!!



たんさんあったはすの
よもぎが...
あけはくすよ!!

ゆでたあとの
おゆ...
みどりにいって



よもぎにふれ
中でふれふれ
なみいにおい
ん!? あまきさい
いがかわった!! な
たきさんの気付き
がわりました。
そと...
これでないしもちが作れる♡ たのしみ



水分をしぼると...
これだけ... 0

すみれどみ R7.4.30 大台町 地域の土産物

ないしょもちイェリ

JAグループ Q 三

三重県「ないしょもち」JA多気郡女性部奥伊勢支部



春に摘んだもぎを漬けておき、凍らせておく。年中もよぎ餅が楽しめる。杵で餅つきをするとき、餅をついていくのがおもしろい。おすそ分けをしないといけないので、音のたない棒でつきながらこっそりよぎ餅を作って内蔵で食べた。

材料 (4人分)

もち米	210g
米	90g
水	2合分
冷凍よぎを軽く絞ったもの	60g
餅 (つぶこし、どちらでも)	360g
きな粉	適量

JAさんの作り方を参考に、各工程を役割分担!!

まずは午前中にもち米の準備。午後1番にお米の準備。



- ### 作り方
- もち米は6時間ぐらい前に水に浸しておく。米は普通にかき。
 - (1) に塩を入れ、水を控えめに炊く。
 - 炊きあがったら、よもぎを入れ、すりこぎなどで叩き、粒が残る程度につぶす (つぶしすぎないよう半づきにする)。
 - 餅を包み楕円に形作る。
 - きな粉をまぶし、アルミケースに入れる。



おこめとき...
やさしやさし
あ! 水が白くなった

あさから用意して、水につけるよ
計りもつかず、量をみかて...

こっそり...
たじから ないしょもち!!

おかまですんちー!!

火の準備(かまど)

すてきたかな???



マッチをつけて火おこし



水の量... 手の甲がかとぬるくらい...

ドキドキ... ついた!!

うめい作って音をきくと...

グーハムたんけん!!



グーハムをひき上げて、あんこをのせて

うまく
つめりかな

「どきどきる」



つぶしいくち
よもぎ (食用の米粉米)
をいれて... とんとんとん
ぶかに、つぶしいくち、つぶしいくち



おいし!!

できたあ♡

一人ひとり、自分の分
ついで、できた!!

みんないっしょに
ないしょもち 大成功!!

