



ALBA 新聞～希望の夜明け～

No. 40 2023/09



ALBA 新聞はアルバの利用者が作成しています。



暑さがまだまだ続く9月、皆さんは元気にお過ごしでしょうか。
9月と言えばお月見の季節ですね、月を見ながらお団子を食べるのもいいですね。ちなみに私は、みたらし団子が好きです。
月にウサギは本当にいるのでしょうか？(K・A)

お月見団子のレシピ

材料(約15個分)

- ・団子粉 150g
- ・砂糖 15g
- ・水 100ml



白玉粉を使う場合は白玉粉・上新粉(各75g)を混ぜます。

ゆでた月見団子の冷凍保存

ゆでた団子をまとめてラップに包み、冷凍用保存袋に入れて冷凍庫に入れます。1ヶ月程度保存できます。

解凍方法

ラップごと電子レンジで5個あたり600Wで50秒加熱し、上下を返してさらに20秒加熱します。お汁粉などで食べる場合は、凍ったまま鍋に入れて暖めても構いません。(k・T)

作り方

1. 団子粉と砂糖を軽く合わせ、水を少しずつ加えながら全体をよく混ぜます。水はすべて使い切らなくても構いません。
2. 生地を20~30回よくこねます。耳たぶくらいの固さになったらひとまとめにします。固すぎる場合は水を少量加えて調節します。
3. 生地を1個20g(500円玉大)サイズに取り分けて丸めます。
4. 鍋でお湯を沸騰させて団子を入れます。最初は強火で、団子が浮き上がってきたら火を弱めて3分ゆでます。冷水に取り、何度か水を替えて冷まします。団子が冷めたらザルにあげて水気を切ります。



ポップコーンの歴史について皆さんも私と一緒に知っていきましょう。

ポップコーンが何故生まれたのかについてお話していきます。

ネイティブアメリカンやメキシコに住んでいた人達がトウモロコシを使っていたのですが、その頃から実は存在していたらしく、ニューメキシコ州で紀元前3600年頃の遺跡からポップコーンの痕跡が見つかったようです。詳しく話しますと、焚火をしている際にポップ種の種子を投げたところ、焚き火から飛び出した物を食べていたようです。それが現在も存在しているポップコーンです。

ポップコーンは呼び名に「コーン」と付くようにトウモロコシが原料ですが、私達が野菜として食べているのを乾燥させて油で炒ってもポップコーンにはなりません。

その理由は種類が違うからです。原料は爆裂種(ポップ種)と呼ばれる系統のものが使用されています。野菜として食べている方は、スイートコーン(甘味種)と呼ばれる系統です。

爆裂種の特徴は、粒が小さめで皮が硬いことです。

皆さんも身近な人とポップコーンの歴史について話されてはどうでしょうか。

これでポップコーンの歴史についての説明を終わります。

(T・Y)



各SNSでプログラムの様子を見ることが出来ます。
是非チェックしてみてください。10月号もお楽しみに!