

葛尾村に届け!!

～福島復興プロジェクト from埼玉～

東日本大震災からの復興はまだまだ道の途中です。

そこで、私たちの学校では福島県を盛り上げるために「福島復興プロジェクト」を実施しました。

今回は福島県葛尾村を支援します。全国の多くの人に村の魅力を伝えたいと思っています。

〈凍み餅と切り餅を比べてみた!!〉

ただ凍み餅をアレンジするのではなく、切り餅を使って食感や味はどう違うのかを比較してみました!

味アレンジの種類は以下の4つです。

- ①チーズピザ
- ②あんバター
- ③ココアホイップ
- ④蜂蜜きな粉

大宮北生考案!!

凍り餅の

アレンジレシピ



①ピザ

④はちみつ
きな粉

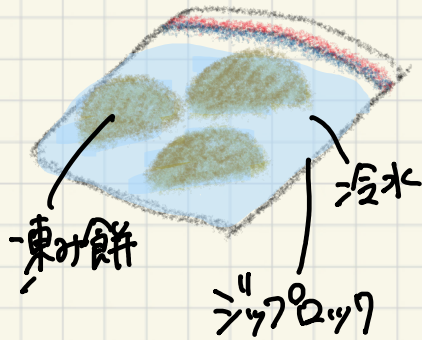


②あんバター

③ココアホップ



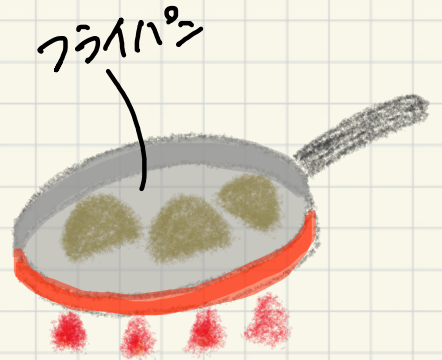
事前準備...



冷水に4時間浸しておく

ペーパーで水切りをする

焦げ目がつく程度まで焼く



① ピザ

〈材料〉

- ・トマトケチャップ
- ・ピザ用チーズ

〈作り方〉

- ①餅を焼く
- ②ケチャップを塗りチーズをかけて焼く

凍み餅



切り餅



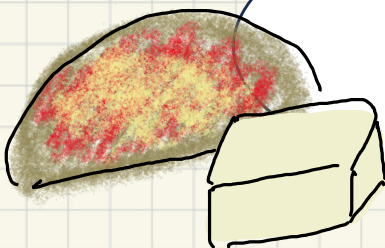
凍み餅の到着

切り餅の到着



・凍み餅ピザの見た目はハンバーグみたい！

- ・お餅が柔らかすぎる！（美味）
- ・草餅のような味が少し残ってる



② あんバター

〈材料〉

- ・ あんこ
- ・ バター

〈作り方〉

- ① 餅を焼く
- ② お餅をあんことバターをのせる

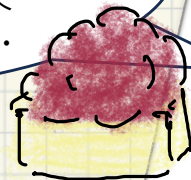
凍み餅



切り餅



- ・ あんバターと凍み餅の相性抜群！
- ・ トッピングの仕方を工夫して見た目を良くしたい…



③ ココアホイップ

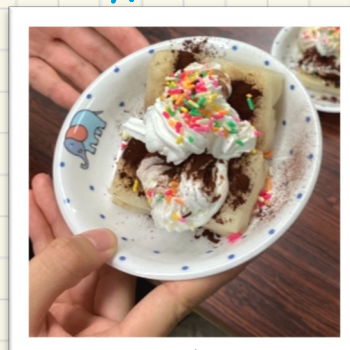
〈材料〉

- ・ ココアパウダー
- ・ ホイップクリーム
- ・ (カラスプレー)

〈作り方〉

- ① 餅を焼く
- ② 少し冷めてからホイップとココアパウダーをのせる

凍み餅



切り餅



切り餅



- ・ 意外と合う笑
- ・ 切り餅は冷めるとすぐ周りが固くなってしまいが、凍み餅はそうならない

④ はちみつきな粉

〈材料〉

- ・ はちみつ
- ・ きな粉

〈作り方〉

- ① 餅を焼く
- ② はちみつ、きな粉をかける

memo

凍み餅



切り餅



凍み餅列王

- ・ 草餅のような味だった
- ・ 美味しかったけどはちみつかけすぎた🍯



最後に…

このプロジェクトを通して、福島復興や福島の伝統食に興味を持つことができました。

アレンジレシピを作って終わらせるのではなく、このプロジェクトを別の形でまた代々、この学校で受け継ぐことができたらいいなと考えています。

これからも福島復興を支援していきます。

最後までご覧下さりありがとうございました