

たんぼ新聞

ちえのわ
田んぼ係

りょうり お米で料理をしよう

チエンスワンス 珍珠丸子の作り方

日が暮れるのも早くなくて、秋の訪れを感じるようになりました。田んぼの稲の稲穂は色づいてきていて、いよいよ収穫へのカウントダウンが始まっています。

9月はお米を使った料理として、珍珠丸子を作りましょう。「珍珠丸子」といって何？という疑問があると思いますが、簡単に言うとうと、もち米を使って作るシウマイで、中国や台湾で食べられている料理です。「珍珠」とは、中国語で「真珠」という意味で、蒸し上げたときのもち米が真珠のような色に輝くことから「珍珠丸子」という名前が付けられたと言います。



～珍珠丸子のレシピ～

ざいりょう
<材料 (35～40個分)>

ぶたにく 豚ひき肉…500g、たまねぎ 玉ねぎ…2個、
しお 塩…小さじ1/2、がらスープの素…小さじ1、
あぶら ゴマ油…小さじ1

もち米…400g、水…200cc

<作り方>

- ①もち米を研ぎ、ザルに上げておく。
- ②水に、がらスープの素、塩、ゴマ油を入れスープを作る。
- ③豚ひき肉、みじん切りにした玉ねぎ、②で作ったスープをよく混ぜ合わせて、それを丸める。
- ④ラップの上にもち米をのせて広げ、その上で③で丸めたものをコロコロさせ、まんべんなくつける。
- ⑤蒸し器を使って15分程蒸すとできあがり。

10月のたんぼ
10月は、いよいよ待ちに待ったお米の収穫つまり稲刈りをします。一生懸命育ててきたお米がたくさんとれると、うれしいですね！