

# おこしかた



**【いわれ】** ひなまつり（桃の節句）に、女の子の健やかな成長を願うために作り、お供えした。（あんこを入れる地域と入れない地域がある。）

**お問い合わせ** 市役所産業振興課 地産地消推進係  
☎ 6 3 - 3 7 9 1

シリーズ 食を通じて

## 伊奈渡を元気に!

36

**<材料> 12個分**

だんご粉…………… 500g 食紅(赤・黄・緑) 少量  
砂糖 …………… 25~35g 椿の葉 …………… 12枚  
水(お湯) 250~300cc 打ち粉(だんごの粉) … 適量

**<作り方>**

- ①ボウルにだんごの粉、砂糖、水(お湯)を入れ、こねてだんごを作る。
- ②こねただんごを15個に丸める。
- ③15個のうち3個に、それぞれ食紅を混ぜ、3色のだんごを作る。
- ④おこし型に粉を入れて、余分な粉を落としておく。
- ⑤色だんごを先に入れ、上から白だんごをかぶせる。
- ⑥型を裏返し(起こす)、だんごを出す。
- ⑦椿の葉(クッキングシートでも良い)にのせる。
- ⑧蒸し器に入れ、20~25分蒸す。



## 地産地消のお店(サドメシラン)を紹介します!

「サドメシラン」は佐渡の食材(サドメシ)が駆け巡る(ラン)という願いを込めた造語です。佐渡市が「地産地消のお店」と認定している飲食店、ホテル・旅館、直売所などをご紹介します。

### 新鮮空間よらんか舎

千種68番地1 ☎63-3538



佐渡の中心部にある、市内最大級の直売所です。地元生産者による新鮮な野菜類が毎日揃っています。

また、佐渡産農林水産加工品の品揃えは市内随一を誇り、家庭用からお土産用に幅広くご利用いただけます。店内にはイトインコーナーも設けてありますので、お気軽にお立ちよりください。

■ホームページ:

<http://www.ja-sado-niigata.or.jp/yorankaya/>

### 菜菜きて屋まの

真野新町456番地 ☎55-4151



JA佐渡「とれたて直売部会真野支部」の直売所です。非常に良質な野菜の産地である真野地区から集まる、新鮮な野菜や果物が並びます。

“せいせい”とは、佐渡弁で「何度も足しげく」という意味です。フルーツ王国ならではの手作りジュースやケーキも用意していますので、いつでも、何度でも、お立ちよりください。

**「サドメシラン認定店」とは** 佐渡産食材をふんだんに使用し、「地産地消のお店」として佐渡市が認定したお店です。佐渡産食材をたくさん消費することは、佐渡の生産者の元気にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元気にしましょう!

**サドメシラン(地産地消のお店)認定店舗を募集しています!!**

**お問い合わせ** 市役所産業振興課 地産地消推進係 ☎ 6 3 - 3 7 9 1