



「抹茶とピンクだんご」

の作り方！

■抹茶だんご（大きさ3cm）13個くらい
白玉粉 100g
水 100ml
抹茶パウダー 7g

白玉粉に水を少しずつ加えながらよくこねて、抹茶パウダーも加え、耳たぶくらいの柔らかさにします。

白玉を丸めます。

沸騰したお湯に白玉を入れます。ゆでて浮き上がり1~2分たった物から冷水に入れ、さめたらすくい上げて水がきれいなら出来上がり。

■ピンクだんご（大きさ3cm）13個くらい
白玉粉 100g・水 90ml
食用色素（赤）付いているスプーンで1~2杯（好みの色に）
あとは抹茶と同じです。



本橋さん家の旬（成木在住・成木は山や川の自然いっぱい場所です。）

●「春ですね！」春は草木がきれいです。ツクシもかわいいです。家ではツクシが枯れてその後に生えてくるスギナで野草茶を作ります。数日ひかげて干してから、煎じて飲みます。体に良いようです。

◆この季節は・・・野山は花盛りで、行事も花盛り。とっても楽しくて、忙しい季節ですね。「ひな祭り」「卒業、入学式」「こどもの日」などなど・・・。いま思うと、この季節の記憶が鮮明に残っているのは母親の力ってことですね。「うんうん、感謝です。」