

## 在“中秋明月”感谢1年收获的供品 赏月米粉团

材料 (4个人份)

・糯米粉150g ・淀粉 1.5大匙・砂糖100g ・温水  
140ml

做法

- ① 把糯米粉、淀粉和砂糖放入容器、用打蛋器均匀混合。
  - ② ①里加温水,用筷子搅拌均匀。
  - ③ 用手捏②,揉成一口大小的米粉团。
  - ④ 锅里装满水煮沸了,将米粉团放入锅里,软乎乎地完全浮起了,取出放入冷水里。
  - ⑤ 不太烫了,除去水分就做成了。
- ★ 涂上豆沙馅、黄豆蚀或抹茶,味道会变得更可口。
  - ★ 加进混合水果罐的水果,摇身就变成白汤团水果了。
  - ★ 从很久以前日本就有在秋天鉴赏清澈的夜空升起的明月的风俗习惯,并称之为“中秋明月”。今年的“中秋明月”是10月3日星期六。诸位不妨装饰赏月米粉团和芒草,观赏明月如何?



## 「中秋の名月」に一年の収穫を感謝してお供え 月見団子

材料 (4人分)

・上新粉 150g ・片栗粉 大さじ 1.5 ・砂糖  
100g ・ぬるま湯 140ml

作り方

- ① ボウルに上新粉と片栗粉、砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。
  - ② ①にぬるま湯を加えて菜箸などでよくかき混ぜる。
  - ③ ②を手でこねて、一口大の大きさに丸めて団子を作る。
  - ④ たっぷりの湯を沸かした鍋に団子を入れて、ふっくらして完全に浮いてきたら、取り出して冷水に入れる。
  - ⑤ 粗熱を取って、水分を切ったら、出来上がり。
- ★ あんこやきなこ、抹茶などをまぶして食べると、さらにおいしくなります。
  - ★ ミックスフルーツ缶と混ぜると、白玉フルーツに早変わり。
  - ★ 古くから日本には秋の澄んだ夜空に昇る満月を鑑賞する風習があり、このときの月を「中秋の名月」と呼んでいます。今年の「中秋の名月」は10月3日の土曜日です。月見団子やすすきを飾ってお月見をしてみたいはいかがでしょうか?

