

## Tsukimi Dango

Offered to the Harvest Moon in Thanks for  
the Year's Harvest

Ingredients (Serves 4):

・ 150 g finely ground rice flour    ・ 1 1/2 tbsp  
potato starch    ・ 100 g sugar    ・ 140 ml lukewarm  
water

Preparation

- ① Place the rice flour, potato starch and sugar in a bowl, and mix well with a whisk.
- ② Pour lukewarm water in ①, and stir well with cooking chopsticks or other utensil.
- ③ Knead ② with your hands, and form into bite-sized round dumplings.
- ④ Boil a generous amount of water in a pot, and place the dumplings in it. When they have become plump and float to the surface, remove and immerse them in cold water.
- ⑤ When the dumplings are cool enough to be picked up, drain off the water and they are ready.

★ The dumplings are even tastier if you coat them in *anko* (sweet red bean paste), *kinako* (soybean flour), or *matcha* (powdered green tea).

★ If you mix the dumplings with canned mixed fruits, you can easily change them into a dish of *shiratama furuutsu* (rice flour dumplings with fruit).

★ Since ancient times, it has been a custom in Japan to view the full harvest moon that rises in the clear fall sky. The moon at this time is called "*chushu no meigetsu*." This year's harvest moon will rise on Saturday, October 3. Why don't you make some *tsukimi dango* and some *susuki* (Japanese pampas grass) decorations, and try *tsukimi* ("moon viewing")?

ちゅうしゅう    めいげつ    いちねん    しゅうかく    かんしや    そな  
「中秋の名月」に一年の収穫を感謝してお供え

つきみだんご  
月見団子

ざいりょう    にんぷん  
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

つく    かた  
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。月見団子やススキを飾ってお月見をしてみたいかたがでしょうか？