



庄内協同ファーム
有機栽培・減農薬
「でわのもち」
100%使用

杵つき餅

米どころ庄内の安全で健康な餅を
もっとおいしく食べよう！

もちレシピ



庄内風雑煮

里の味、山の味、海の味がひとつの
お椀にとけこんでおいしい！

●材料(4人分)

丸もち……………8コ
煮干……………10匹
いもの茎… 5～6本
ごぼう……………1/4本
しめじ……………50g
しいたけ……………2～3枚
油揚げ……………2枚
長ねぎ……………1/2本
岩のり……………適量
醤油、塩……………適量

いもの茎は庄内のすいきの茎を
乾燥させたもの。シャキシャキと
した食感がおすすめ！

●作り方

- ① 鍋に適量の水を入れ、頭と腹をとった煮干しを4～5分煮る。
- ② しいたけ(薄切りにしても良い)とほぐしたしめじ、ささがきにしたごぼうを①に加える。
- ③ いもの茎は乾燥を戻すように、水でよくもみ洗いし、小口切りにしておく。
- ④ 油揚げは油抜きをすませ、細切りにする。
- ⑤ ②に火が通ったら、③と④を加え醤油、塩で味を調える。
- ⑥ 丸もちを焼いてから⑤に入れ、素早く椀に盛り、小口切りにしたねぎと岩のりをのせて食べる。



もちのきんちゃく詰め

●材料(2人分)

切りもち……………4コ
油揚げ……………4枚
大根…150g(約1/6本)
人参… 80g(約1/2本)
鶏肉……………160g
しいたけ……………4枚
だし汁……………カップ3
醤油……………大さじ1
砂糖・酒……………各大さじ3
塩……………小さじ1/2
万能ねぎ……………3～4本
塩……………適量

●作り方

- ① 1/2に切ったもちを湯抜きし、2つに切って袋状に開いた油揚げに入れ、口を楊枝で止める。
- ② Aは食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋にBを入れて煮立て、①と②を入れて10～15分煮る。
- ④ 最後に塩で味を調えて器に盛り、万能ねぎを散らす。



ぜんざい

●材料(4人分)

もち……………4コ
小豆……………缶詰200g

●作り方

- ① 缶詰の小豆を鍋に移して暖める。
- ② もちは、こんがり焼いて①に入れちよっとなじませてから、器に盛りつけていただく。



もち磯辺焼き

●材料(1人分)

もち……………2コ
板海苔…1/2枚
醤油……………適量

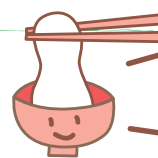
●作り方

- ① もちをこんがり焼いて醤油をからめ、海苔でまいてできあがり。★醤油でからめた後、山椒をかけてから海苔巻きにしてもおいしい。



●農事組合法人● 庄内協同ファーム

〒997-7631 山形県鶴岡市八色木字西野338
Tel.0235-78-2120 www.shonaifarm.com

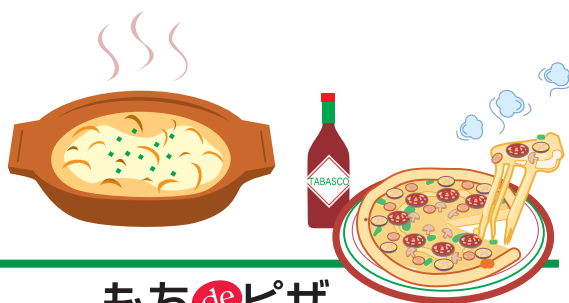
もち^{de}お手軽和風グラタン

材料(4人分)

- A もち…… 4コ
酒…… 200cc
醤油…… 大2
B 卵黄…… 2コ
マヨネーズ… 少々
C サラダオイル… 少々
ツナ缶…… 1コ
みそ…… 山盛大1
ねぎ…… 細切り
しょうが・ごま・少々
モロヘイヤ粉末・少々

作り方

- ① もちをフライパンで、大目の油で焼き酒と醤油で煮て、グラタン皿に移す。
- ② Bの材料を混ぜてマヨネーズソースを作る。
- ③ BにCを入れざっくり混ぜ、グラタン皿のもちにのせてオーブンで5分ほど焼く。
- ④ 出来上がりに、モロヘイヤの粉末を振りかけてどうぞ。

もち^{de}キムチ鍋

材料(4人分)

- もち…… 4コ
白菜キムチ・150g
豚肩ロース・200g
大根…… 150g
人参…… 50g
きのこ類・2パック
※エノキタケ、シメジ、マイタケ、
シイタケなどお好みで
ニラ…… 2束
木綿豆腐…… 1丁
ニンニク…… 1かけ
ごま油…… 大1
スープの素・小1
赤みそ・醤油・各大1
水…… 5カップ

作り方

- ① キムチと豚肉は3cmの長さに切る。
- ② 大根は皮をむき、5mmの厚さの半月切り、人参はいちょう切り。
- ③ きのは根本を切り、ほぐす。ニラは5cmの長さに切る。
- ④ 豆腐は縦半分に切ってから、1cmの厚さに切る。
- ⑤ 鍋にごま油を熱し、ニンニクをつぶして炒め、豚肉を入れ色が変わるまで炒め、大根・人参を入れて更に炒める。
- ⑥ 土鍋に⑤を移し、水とスープの素を加え、中火にして10分くらい煮る。
- ⑦ ③④とキムチ(汁ごと)、もちを加えて煮る。
みそ、醤油で味を調え、もちが柔らかくなったら、出来上がり。

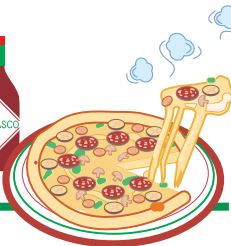
もち^{de}ピザ

材料(4人分)

- A もち…… 4コ
ピザソース… 適量
ベーコン…… うす切り
玉ねぎ…… うす切り
ピーマン…… 細切り
赤ピーマン… 細切り
とろけるチーズ… 適量

作り方

- ① もちを軽く焼き、もちの上にピザソースをぬり、Aをちらし、更にピザソースをかける。とろけるチーズをちらしてオーブンで焼きます。

もち^{de}かつ

材料(4人分)

- もち(玄米もちが香ばしい)…… 4コ
豚肉うす切り…… 4枚
塩・こしょう…… 各適量
フライ衣・揚げ油… 各適量

作り方

- ① 塩・こしょうした豚肉でもちを巻き、フライ衣をつけ、中温の油で揚げる。ごちそうにも、おつまみにもOK。
- ② キャベツ千切り・とんかつソース・レモンを添えてどうぞ。

ココア^{de}もち

材料(4人分)

- もち…… 2コ
ココア…… 大5
砂糖…… 大5
水又はお湯… 少々
牛乳…… 200cc

作り方

- ① もちを2cm位のさいの目に切る。
- ② ココア、砂糖に水又はお湯を加えて練る。濃いめに作るとおいしい。
- ③ 鍋に牛乳、①②を入れてとろ火でゆっくり4分くらい煮ます。もちが柔らかくなったら出来上がり。

もち^{de}リゾット(洋風雑炊)

材料(4人分)

- もち…… 4コ
米…… 1カップ
スープ…… 7カップ
にんにく…… 1かけ
玉ねぎ…… 100g
しめじ…… 100g
イカ・エビ・各適量
白ワイン・1/2カップ
トマト…… 1コ

作り方

- ① 米をスープで煮る。
- ② にんにく・玉ねぎ・しめじを切り、イカ・エビを炒めて、白ワインを加えて煮る。トマトを角切りにして加える。
- ③ もちを焼いて①に入れ、②を汁ごと加えて煮立てて出来上がり。

もち^{de}辛子明太子和え

材料(4人分)

- もち…… 4コ
辛子明太子… 100g
卵黄…… 1コ

作り方

- ① もちは、茹でておく。
- ② ほぐした明太子と卵黄を混ぜ合わせ、もちとからめて出来上がり。

もち^{de}梅肉和え

材料(2人分)

- もち…… 4コ
梅干し…… 10コ
かつお節…… 適量

作り方

- ① 梅干しの梅肉にかつお節を大目に混ぜておく(A)。
- ② もちを茹でて、Aにもちをからめてできあがり。

