



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消

レシピ

ひがしやまちゃ 東山茶わらび餅



世界農業遺産にも登録されている「茶草場農法」で生産する「東山茶」は、濃厚にして芳醇。うま味やまろやかさに富んだお茶です。この食材を菊川市「献上菓舗 大竹屋」の大竹秀一郎さんに料理していただきました。



東山茶
(通年)



※写真は抹茶・粉末のもの

栄養価(1人分)

エネルギー:417kcal タンパク質:6.6g
脂質:4.0g 食塩相当量:0g
(栄養価計算:県中部健康福祉センター健康増進課)

④のポイント 餅を冷やし過ぎない(表面が冷たくなる程度でOK)

■作り方【所要時間：約60分】

①鍋にわらび粉と水240ccを入れ、粉が溶けるまでよく混ぜる ②ボウルに東山茶とグラニュー糖を入れ、泡立て器でダマがなくなるまで混ぜたら、①に入れてさらによく混ぜる ③鍋を中火に掛け、ヘラで粘りが出るまで練る ④トレーなどに移し、平らにならして冷ます。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、40分ほど冷やせば餅の完成 ⑤鍋に[A]を入れ、泡立て器でダマがなくなるまで混ぜる。水10ccを入れ、中火で砂糖の粒がなくなるまで溶かしたら蜜の完成 ⑥④を包丁で一口大にカットして、あらかじめ混ぜておいた[B]とあえる ⑦⑥を皿に盛り⑤を掛けて出来上がり！

■材料【2人前】

餅

- 東山茶(抹茶・粉末)／3g
- わらび粉／50g
- グラニュー糖／110g

A(蜜)

- 東山茶(抹茶・粉末)／1g
- グラニュー糖／20g

B(仕上げの粉)

- 東山茶(抹茶・粉末)／2g
- きな粉／30g

仕事人紹介



おおたけ しゅういちろう

大竹 秀一郎さん

菊川市出身。創業100年を超え、明治神宮に献上菓子を奉納している老舗和菓子店「大竹屋」の3代目。幼い頃から和菓子作りに親しみ、高校を卒業後、東京の和菓子店「たちばな」に入社。6年間の修業の後、帰郷して店を継ぐ。創業時から受け継がれてきたこしあんを改良して開発した「かりんとう饅頭」が自慢のメニューとなり、多くの人から愛される店に。

献上菓舗 大竹屋 静岡県菊川市半済3135
☎0537(35)2339 FAX 0537(35)5406



ふじのくに
魅力ある個店