

平成24年度第3回小学生・中学生まちづくり委員会結果(H25.1.19 開催)

平成25年1月19日に今年度第3回の委員会を開催しました。今回は、委員14名中12名の出席がありました。

前回までの話し合いにより、ニセコらしい土産物として、旬のかぼちゃ（冬至かぼちゃ）を使ったクッキー、プリン、蒸しパンの試作を行いました。

作業に慣れている委員、慣れていない委員もいましたが全員で分担しながら、無事完成させました。その後の試食では、かなり美味しい出来栄えにニセコの特産品としての可能性は大きいものがあり、広がるものと考えています。

○南瓜クッキー

【作り方】

- (1) マーガリン 100グラム、砂糖 100グラム
- (2) 卵を溶かして、その1/2を(1)に入れて混ぜる。
- (3) 蒸した南瓜100グラムを入れて混ぜる。
- (4) 中力粉160グラムをふるいながら入れて混ぜる。
- (5) 全体をまとめてラップに包む。
- (6) 冷蔵庫に入れて30分くらい置いておく。【クッキー生地の完成！】
- (7) 生地を棒状にして、5mmくらいの厚さに切る。
- (8) オープンを180℃に熱し、15分～20分位焼いて出来上がり。



○南瓜プリン

【作り方】

- (1) ゼラチン 6グラム、水 大さじ3杯
- (2) 牛乳100ccを温めて、(1)に少しずつ入れ、よく混ぜておく。
- (3) 蒸した南瓜200gに、砂糖大さじ6杯を加えて混ぜる。その後、(2)の中に入れて全体にまとめる。
- (4) (3)を裏ごしをし、冷たい牛乳300ccを加え、カップ10～13個に入れ冷蔵庫で冷やす。

(5) 生クリーム200ccに、砂糖大さじ2杯を加え、泡立ててから、(4)のカップに加えて出来上がり。



○ 南瓜の蒸しパン

【作り方】

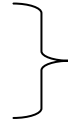
- (1) 蒸してマッシュした南瓜 300グラムに下の材料を入れます。
 - ・砂糖 150グラム、
 - ・卵 2個、
 - ・牛乳 100cc、
 - ・サラダ油 大さじ3杯、
 - ・レーズン 100グラム(半分に切ったもの)
- (2) 次に下の材料を準備して混ぜておきます。
 - ・中力粉 500グラム、
 - ・ベーキングパウダー 小さじ3杯、
 - ・重曹 小さじ2杯
- (3) (1)の中へ(2)を「ざっくりと」混ぜて24個位にちぎります。
- (4) (3)でちぎったものを、丸めて蒸し器で、15分(強火)蒸して出来上がり。



① 南瓜プリン

【作り方】

(1) マーガリン 100グラム
砂糖 100グラム



(2) 卵を溶かして、その1/2を(1)に入れて混ぜる。

(3) 蒸した南瓜100グラムを入れて混ぜる。

(4) 中力粉160グラムをふるいながら入れて混ぜる。

(5) 全体をまとめてラップに包む。

(6) 冷蔵庫に入れて30分くらい置いておく。

【クッキー生地の完成】

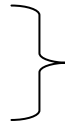
(7) 生地を棒状にして、5mmくらいの厚さに切る。

(8) オーブンを180℃に熱し、15分~20分位焼いて出来上がり。

② 南瓜プリン

【作り方】

- (1) ゼラチン 6グラム
水 大さじ3杯



(2) 牛乳100ccを温めて、(1)に少しずつ入れ、よく混ぜておく。

(3) 蒸した南瓜200gに、砂糖大さじ6杯を加えて混ぜたら、(2)の中に入れて全体にまとめる。

(4) (3)を裏ごしをして、冷たい牛乳300ccを加え、カップ10個～13個に入れる。

(5) 生クリーム200ccに、砂糖大さじ2杯を入れて泡立ててから、(4)のカップに加えて出来上がり。

③ 南瓜の蒸しパン

【作り方】

(1) 蒸してマッシュした南瓜 300グラムに下の材料を入れます。

- 砂糖 150グラム
- 卵 2個
- 牛乳 100cc
- サラダ油 大さじ3杯
- レーズン 100グラム (半分に切ったもの)



(2) 次に下の材料を準備して混ぜておきます。

- 中力粉 500グラム
- ベーキングパウダー 小さじ3杯
- 重曹 小さじ2

(3) (1)の中へ(2)を「ざっくりと」混ぜて24個位にちぎります。

(4) (3)でちぎったものを、丸めて蒸し器で、15分(強火)蒸して出来上がり。