



きせつ あじさい
季節の味彩 楽舎(らくや)

- | | | |
|------|-------|-----------|
| こんた | こ | ぜんれつひだり |
| 今田 | みち子さん | (前列左) |
| なわ | ちよこ | ぜんれつみぎ |
| 縄 | 千代子さん | (前列右) |
| わたなべ | せつこ | こうれつひだり |
| 渡辺 | 節子さん | (後列左) |
| こんた | えみ子さん | こうれつちゅうおう |
| 今田 | えみ子さん | (後列中央) |
| さたけ | きよこ | こうれつみぎ |
| 佐竹 | 喜代子さん | (後列右) |

昔の一般的な「凍みもち」は、歯固めの行事に登場するぐらい硬いおやつですが、【楽舎】が作る凍みもちは、“そりそり”とした歯ざわりの良い食感で、小さなお子さんでも食べやすい、おいしい凍みもちです。

うるち米ともち米と水の割合・餅の大きさ・干し方など、失敗を繰り返しては研究し、何年も試作を重ねて作り上げました。材料は全て地元産を使用しました。味付けにもこだわり、大半の調味料も地元のものを使っています。凍みもちの食感を楽しみながら、よく噛んで、味わって食べて下さい。



10枚ずつ編んで軒先につるして、昨年12月末から冬期間、時間をかけて作られていき、完成した凍みもちです。

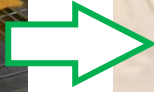


できあがった凍みもちは、調理をする分だけひもを外して大きさをそろえ、傷みやくずれなどないか確認して、専用の容器に入れて保管しておきます。

給食用は、1・2年生も食べやすいように、特別に小さく作ってくれます。



直売所に出す市販用の凍みもちは、約2倍の大きさに作ります。



やまがたけんさん こめあぶら
山形県産米油
 でカラッと揚
 げるのが、おい
 しさのポイントです。
 揚がったら、
 じゅうぶん あぶら き
 十分に油切
 りをすること
 だいじ
 も大事です。



★できあがい★



きゅうしょくよう
給食用

しはんよう
市販用

「特製だれ」をからめて冷ますと、
 できあがり。

市販の凍みもちは、ひな産直セン
 ターをはじめ、近隣市町の直売所
 ても1年を通して販売しています。

給食で食べて大好きになった人
 は、「また食べたい！」と家族に教え
 て産直センターで購入し、リピー
 ターになるケースも多いそうです。



各小中学校のクラ
 スや班ごとに数を数え
 てパックに詰める作業
 までしてくれます。すべ
 て手作り、手作業なの
 で、1日約500個まで
 が限界です。給食で
 も、約1,400食分を
 3日に分けて作って
 いただきました。
 ありがとうございます。