

# シリーズ 君津の産物を味わう

## 米粉



今回ご紹介するのは、米粉を利用した2種類のボーロのレシピです。君津地域の米粉と卵を使って、親子でチャレンジしてみてください。

### 米粉ボーロ

材料(約100個分)

米粉 50g

砂糖 25g

マーガリン(バター) 25g

①ボールにマーガリン(バター)と砂糖を入れ、ヘラで良くすり混ぜる。

②米粉を加え、ヘラで良く混ぜ、ひとまめにする。

生地がまとまらないときは、少量の水(分量外)を加え耳たぶくらいの硬さに仕上げる。

③生地をラップに包み冷蔵庫で1時間休ませる。

④生地を1cm大に丸めてクッキングペーパーに並べ、170℃で15分程焼く。

卵黄ボーロ  
材料(約100個分)

米粉 50g

砂糖 25g

卵黄 1個

①卵黄に砂糖を加え、ヘラで良くすり混ぜる。

②米粉を加え良くヘラで混ぜ、一つにまとめる。生地がまとまらずボロボロしている時は、少量の牛乳(分量外)を加え、耳たぶくらいの硬さにする。

③生地を1cm大に丸めてクッキングペーパーに並べ、170℃で15分程焼く。

【作り方のコツ】焼き色は、表面がほんのり色づく程度で大丈夫です。焼き立ては少し柔らかいので、冷ましてから、吸湿しないように入れ物で保管します。

(本居)



少し大きめに焼いて、ジャムの入れ物などに入れても素敵です。

### ちばの6次産業化 チャレンジ支援事業

「新たな交流の場」  
「ちばの6次産業化チャレンジ支援事業」を活用した新しい直売所が木更津市に誕生しました。生産者と消費者の交流の場として、農業体験や農産加工をすることができると新しい試みの直売所です。

お店の名前は「たんぼはうす」経営者は佐久間誠増・悦子さんご夫妻です。

販売しているのは、地域の生産者の米、野菜、果実を始め、佐久間さんが加工した米粉パン、餅、漬物、ジャム、弁当惣菜等が並びます。また、きみつ4市女性起業家ネットの加工品も販売されています。

店の中にはイトインコーナーもあります。将来は「都心に近いという立地を活かし、消費者との交流拠点にしていきたい」と語る悦子さん。夢は膨らむばかりです。(企画振興課)

### 改良普及課職員紹介

24年度から3グループ体制で普及活動を行うことになりました。今まで以上に現場に密着した活動を行っていきまので、今後よろしくお願ひします。

改良普及課長 伊藤 良枝

主席普及指導員 白熊 一郎

南部グループ(君津市・富津市)

清宮 齊(グループリーダー)

石井 義久(野菜)

齋藤 秀一(作物)

細井 美穂(果樹)

吉沢 雅弘(作物)

上堀内 里紗(野菜・生活)

藤城 圭輔(野菜)

柏崎 佑二(花き・生活)

田仲 景士郎(畜産)

石井 一成(作物)

### 君津農業事務所ホームページの紹介

農業事務所では、「きみつのいちご」の紹介や直売・体験マップなどの地域情報、農家や農村の動きに関する普及現地情報、農業・農村整備に関する情報などを掲載したホームページを作成しています。普及だよりのバックナンバーもご覧にな



君津農業事務所 検索 (野原)