

# シリーズ 君津の産物を味わう

## 米粉



今回ご紹介するのは、君津特産の米粉・牛乳・卵を利用したシフォンケーキです。

普通のレシピより牛乳が多い配合でしっとり柔らか、少しだけローカロリーです。米粉シフォンケーキ

### 材料

- 卵黄(L) 4個
- なたね油 25cc 牛乳 85cc
- 米粉 70g
- 卵白(L) 4個分
- グラニュー糖 60g

### ●卵黄生地を作る

- ①ボウル(大)に卵黄、なたね油を加え混ぜる。
- ②電子レンジ等で牛乳を温め(60℃位)、混ぜる。
- ③米粉を一度に加え、泡立て器で混ぜる。材料がきれいに混ざればOKです。

### ●メレンゲを作る

- ④ボウル(小)に卵白を入れ、ハンドミキサーでこしを切るように混ぜてから、【強】に

して一気に混ぜる。白い泡が立ってきたら、グラニュー糖を2回に分けて加え、泡立てる。角が立つまで泡立てたら、メレンゲ完成。

### ●卵黄生地とメレンゲを混ぜる

- ⑤卵黄生地の中に、1/3量のメレンゲを加え、しっかりと手早く混ぜる。残りのメレンゲも2回に分けて加えて泡立て器でダマがなくなるまで混ぜる。

- ⑥ボウルの底に卵黄生地が残らないよう、ゴムベラで生地を返す。ふんわりした生地を目指す。
- ⑦生地をアルミのシフォン型に流し入れ、予熱したオーブンで焼く。焼き上げたら高さのある台に型をのせ逆さにして完全に冷ます。

※手早い作業がポイントです！  
(本居)



紙の型で焼くときは、焼成温度を180℃位にします。

## 磨け！農の技

千葉県立農業大学校 学生募集のお知らせ

平成24年4月に専修学校として新たに開校した「千葉県立農業大学校」では、

生産・流通・加工・販売・経営に至る一貫教育の実施や、先進農家への派遣等による実践農業の体験学習を通じて、農業のプロフェッショナルの育成を目指しています。

また、専修学校化に伴い、専門士の称号及び大学編入学試験の資格付与や、日本学生支援機構等の奨学金制

度の活用といったメリットが受けられるようになります。

25年度入学の一般入試は左記の日程で実施します。

高度な専門知識と技術を学び、将来の千葉県農業を支える担い手や農業指導者になりたいと考えているあなた、農業大学の門を叩いてみませんか！



農家派遣実習(稲作農家)

## 「君津地域いきいきフォーラム」の開催について

君津地域いきいきフォーラムを来年2月14日にかずさアカデミアパークで開催します。

このフォーラムは、地域の農業関係者が一堂に会して、農業に関する諸課題を認識するとともに、先進的な活動事例を学んで、今後の農業活性化と食育の推進を目的に開催します。

当日は、①専門家による放射性物質と食品の正しい知識についての研修、②君津地域で意欲的に活動している4Hクラブの活動報告、③地域連携で農業経営の発展を目指す活動を展開する長野県の(有)永井農場代表の永井進氏の講演を予定しています。また、地元農産物・農産物加工品の試食・販売、研究活動の展示等も実施する予定です。

ふるってご参加ください。  
(企画振興課)

## 平成25年度千葉県立農業大学校 学生募集(一般入試)について

- ◆募集人員
  - A日程 農学科約30名 研究科約10名
  - B日程 農学科約10名 研究科若干名
- ◆受験資格
  - 農学科：高等学校を卒業した者又は平成25年3月卒業見込みの者
  - 研究科：農業大学校の農学科等を卒業した者又は平成25年3月卒業見込みの者等
- ◆試験期日及び願書受付期間
  - A日程 平成25年1月17日(金)
  - (平成24年12月6日(金)から12月20日(金)まで受付)
  - B日程 平成25年2月26日(火)
  - (平成25年2月4日(金)から2月15日(金)まで受付)
- ◆申込・問合せ
  - 千葉県立農業大学校
  - 〒283-0001 東金市家之子1059
  - TEL.0475(52)5121 FAX.0475(54)0630
  - ホームページ：<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/>