

みつけた!



六ヶ所村の魅力を発掘・発見・発信!

# 牛乳餅づくり教室を開催しました!

5月28日(土)午前、企画展「郷土を拓いた人々」にあわせて、スワニー調理室にて、庄内地区のお母さん方3名に教えていただきながら牛乳餅をつくりました。参加者たちは、六ヶ所村の開拓や酪農の歴史を学んだあと、親子一緒にもちもちぷるぷるの牛乳餅をつくって楽しんでいました。

## 牛乳餅のつくり方



①フライパンに牛乳1ℓと片栗粉300gを入れ、しっかり混ぜ合わせます。



②強火にかけながら練っていきまします。焦がさないように注意しましょう!



③形がまとまってきたら中火にします。固まったあともよく練ることで粉っぽさがなくなります。



④一口サイズにちぎってトッピングをして完成です!  
今回のトッピングはきなこ、あんこ、みたらしの3種類でした!



牛乳1ℓでこんなにたくさんできます♪



ちぎる作業がねんど遊びのようで楽しかったそうです。



牛乳餅を頬張るお子さん

## 参加者の感想

- ・楽しく簡単につくれました!(Sさん)
- ・美味しかったです。子どもと一緒に楽しめました。(Rさん)

