

## 月見ダンゴ汁現代版レシピ



### 【材料 4人分】 ※肉団子の材料

- ・ウサギ肉 263g (※江渡家のレシピでは70匁と記載。1匁(もんめ)=3.75gで計算)
- ・溶き卵 大さじ2
- ・小麦粉 大さじ2
- ・合わせ味噌 大さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・コショウ 少々
  
- ・長ネギ 2本
- ・だし昆布 5cm
- ・水 3カップ
- ・醤油 大さじ5
- ・砂糖 大さじ1

(1) ウサギ肉を包丁で細かく叩き、ひき肉状にする。

【作り方】 (2) (1) に、溶き卵、小麦粉、合わせ味噌、塩、コショウを加えてこねる。

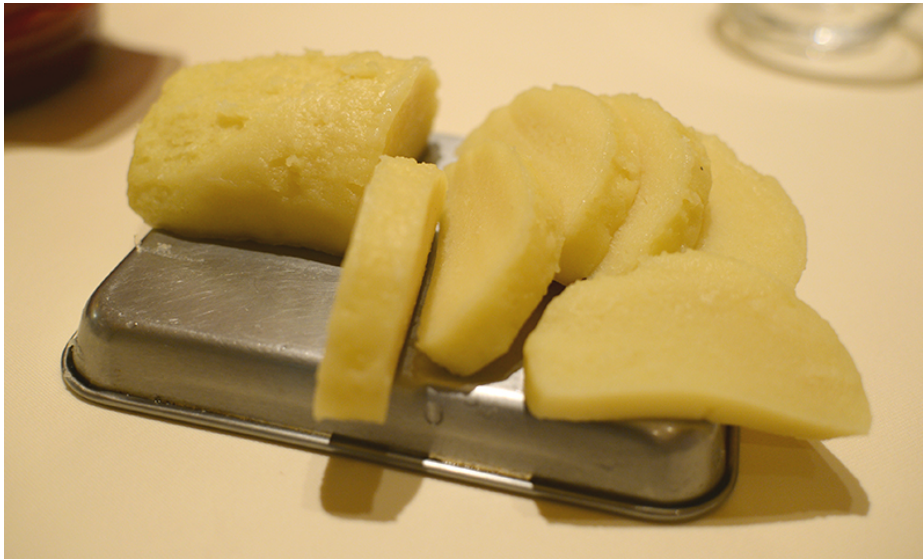
(3) 水3カップにだし昆布を入れて煮出し、醤油、砂糖を加えてスープを作る。

(4) 火にかけて沸騰させたスープに、(2) をスプーンで団子状に丸めながら落とし入れながら煮る。

(5) 最後に約5cmにブツ切りにしたネギを入れて、ひと煮立ちさせる。

「すぎなみ学倶楽部」杉並名産復活プロジェクト「江渡家レシピ」より  
レシピ監修：善塔一幸シェフ (ラ・メゾン・クルティエヌ)

## 代用カマボコ現代版レシピ

**【材料 5人分】**・ジャガイモ 375g

※江渡家のレシピでは 100 匁と記載。1 匁（もんめ）=3.75g で計算。

※今回は「キタアカリ」の品種を使用。

## ・小麦粉 50g 強

※江渡家のレシピでは 6 勺と記載。1 勺=約 18ml で計算。

※6 勺は約 108ml なので小麦粉換算で 50g 強とした。

## ・塩 少々

- 【作り方】**
- (1) ジャガイモの皮をむき、ひたひたの水で茹でる。
- 
- (2) ジャガイモに火が通ったら、木べらでつぶしてザルなどで裏ごしする。
- 
- (3) (2) に小麦粉と塩を加えながら、手でよく混ぜて楕円形に丸める。
- 
- (4) (3) を耐熱皿に載せ、カマボコ状になるように成型する。
- 
- (5) 皿ごと、スチームオーブンや湯気の上がった蒸し器で、30分～40分ほど蒸す。
- 
- (6) 約1cmの厚さにスライスする。

## 引茶(ひきちゃ)ミルク現代版レシピ

**【材料 (1人分)】**・牛乳 180ml

・砂糖 小さじ1～2

・挽茶(抹茶) 小さじ1/2～1

・脱脂粉乳(スキムミルク) 大さじ2と1/2

- 【作り方】**
- (1) 抹茶に砂糖を混ぜ、そこに牛乳を少しずつ加えながらかき混ぜる。
- 
- (2) 仕上げに脱脂粉乳を入れて混ぜる。

「すぎなみ学倶楽部」杉並名産復活プロジェクト「江渡家レシピ」より  
レシピ監修：善塔一幸シェフ（ラ・メゾン・クルティエヌ）