

## 食べてみんなかなあ 郡上の味（ハロウィンのお菓子）



**《美並のいも餅》** 18個分  
 お米 1合  
 里芋 大3個  
 塩 ひとつまみ  
 油 適宜  
 すりごま 大さじ3  
 砂糖 大さじ3  
 しょうゆ 大さじ3

**《じゃが餅》** 4個分  
 じゃがいも 大2個  
 すりおろしじゃがいも 小1個(60g)  
 片栗粉 大さじ4~5  
 油 適宜  
 しょうゆ 20cc  
 砂糖 40cc  
 みりん 20cc

**《ハロウィンおばけスイートポテト》** 8個分  
 さつまいも 2本(500g)  
 バター 10g  
 牛乳 大さじ3  
 かぼちゃの皮 3cm角  
 砂糖 大さじ2  
 卵黄 適量

**《かぼちゃのパイ》** 4個分  
 かぼちゃ 350g  
 生クリーム 大さじ1  
 砂糖 大さじ4  
 バター 20g  
 クリームチーズ 50g  
 冷凍パイシート 1枚  
 (12cm×24cm)  
 卵黄 適量  
 かぼちゃの種 4個

### 《美並のいも餅》

1. お米は炊飯器に同量の水に浸しておきます、里芋の皮をむき、輪切りにして一緒に炊きます。
2. 炊きあがったら塩を加え混ぜ合わせ、粘りが出るようこねます。一口大に平たく丸めます。
3. 鍋に砂糖、しょうゆを入れ温めます。
4. フライパンに油を入れ、いも餅を両面カリッと焼き上げます。
5. 熱いうちに、たれを両面につけ再度焼き上げます。

### 《じゃが餅》

1. ジャがいもを茹で余分な水分はとばします。
2. すりおろしじゃがいもを加え熱いうちにつぶします。
3. 粗熱をとってから片栗粉を入れて、よくこねます。(耳たぶくらいの柔らかさ) 好みの形に整えます。
4. 鍋にしょうゆ、砂糖、みりんを入れ温めます。
5. フライパンに油を入れ、いも餅を両面カリッと焼き上げます。
6. 熱いうちに、たれを両面につけ再度焼き上げます。

### 《ハロウィンおばけスイートポテト》

1. さつまいもは輪切りにして柔らかく煮ます。
2. 少し冷めたら皮を取り、バターと牛乳を加えつぶします。
3. 砂糖を加え、形が整えられる滑らかさまで牛乳を足していき形を整え、表面に卵黄を塗ります。
4. 180度に熱したオーブンで10分焼き上げます。
5. 焼きあがったら、加熱したかぼちゃの皮で目や口を切り抜き飾ります。

### 《ハロウィンおばけスイートポテト》

1. かぼちゃは種を取り5cm角に切り、ラップをしてレンジで5分位加熱します。
2. 柔らかくなったら皮を切り取りつぶし、生クリーム、砂糖、バターを加え混ぜ合わせ粗熱をとります。
3. クリームチーズは1cm角に切り、加えてサッと和えます。4等分にして丸めます。
4. オーブンを200℃に予熱します。
5. 冷凍パイシートは幅1cmに切り厚さ2mmに伸ばします。  
3本作り交わるように並べ中心を指でなじませます。
6. 中央にかぼちゃを置きパイシートで全体を包み、表面に卵黄を塗ります。
7. オーブンで20分焼きます。仕上げにかぼちゃの種を刺し、皮で顔を作り飾ります。