



名前

イネ
づくり

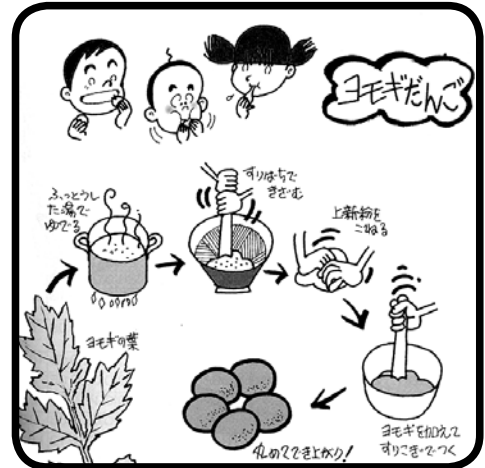
遊び・調理⑨
春

月 日

ヨモギ^{だんご}をつくろう！

早春は、田んぼだけでなく、道ばたや畑のわきにも小さなヨモギの芽が出始める。ヨモギは、昔から日本で食べられてきた春の野草で、薬としても使われてきたんだ。ヨモギの新芽はかおりも良くおいしい。団子にして、春の味を楽しもう。

■ヨモギだんごの材料を書き出してみよう



●ヨモギだんごの作り方

- 1) ヨモギの葉を、沸騰したお湯で、サッとゆでる
- 2) 包丁で細かく切ってから、すり鉢でする
- 3) 上新粉をこねる
- 4) こねて餅にした中に、すったヨモギを入れる
- 5) 丸めてできあがり！



上新粉って、何から出来ているか、知ってるかい？ 実は、お米を粉にしたものなんだよ。

メモ

調べてみよう

ヨモギを使った料理を調べてみよう。農家の人に聞いてもいいね。