



# じねご 次年子かぼちゃ

(ウリ科)

大石田町次年子地区で古くから栽培されているかぼちゃ。つるが土手にはうように、ほ場周辺に植えて栽培している。

## 次年子かぼちゃの煮物

**材料**  
[2人分]

・次年子かぼちゃ 250g

**A** だし汁 1/2カップ  
しょう油 大さじ1/2  
砂糖 大さじ1/2  
塩 少々

**作り方**

1. 次年子かぼちゃは縦割りにして種を取り、角形に切る。
2. なべに1を煮崩れしないように皮を下にしてひと並べにする。
3. 2にAを加えて落としぶたをして弱火でコトコトよく煮含める。



## 次年子かぼちゃ寒天

**材料**

[12cm×14cmの型1つ分]

《寒天》

・次年子かぼちゃ 300g  
(種、皮を除く)  
・水 200ml  
・粉寒天(1袋) 4g  
・砂糖 100g  
・牛乳 100ml

《飾り用》

・次年子かぼちゃ 100g  
(皮つき2cm薄切り)

**A** 砂糖 大さじ1  
塩 少々  
水 100ml

**作り方**

1. なべに飾り用の次年子かぼちゃ、Aを入れ、水がなくなるまで煮て冷ましておく。
2. 寒天用の次年子かぼちゃは手のひら程度の大きさに切り、ラップに包み軟らかくなるまで電子レンジで加熱し、皮をむいて温かいうちにつぶす。
3. なべに水と粉寒天を入れ、火にかけ沸騰したら2分程混ぜ溶かす。
4. 火を止め3に砂糖、人肌に温めた牛乳、2を加えてよく混ぜ型に流す。上の方が固まってきたら、1を上のにせ、更に固める。



## 次年子かぼちゃ団子のあんかけ

**材料**  
[2人分]

・次年子かぼちゃ  
(種、皮を除く) 125g  
・片くり粉 大さじ1/2  
・油 適量

**A** 鶏ひき肉 40g  
しょう油 小さじ1/2  
砂糖 小さじ1/2  
水 大さじ1  
しょうが汁 少々

**B** だし汁 200ml  
しょう油 小さじ1  
砂糖 小さじ1/2  
しめじ 1/4袋  
ぎんなん 6ヶ

・片くり粉 適量  
・みつば 少々

**作り方**

1. 次年子かぼちゃは手のひら程度の大きさに切ってラップで包み、レンジで軟らかくなるまで加熱しつぶし、片くり粉を混ぜておく。
2. 小なべまたはフライパンにAを入れて火にかけ、汁がなくなるまでほぐしながら煮る。
3. 2を1のかぼちゃで包み、団子のように丸める。
4. 3に片くり粉(分量外)を適量つけて油で揚げる。
5. Bを煮立て、煮たったら水(分量外)で溶いた片くり粉を混ぜとろみをつけ、あんを作る。
6. 4に5をかけ、最後にみつばをのせる。

※かぼちゃの皮は少し残っていてもよい。

