



# じねご 次年少かぼちゃ

(ウリ科)

大石田町次年少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。

## 次年少かぼちゃの煮物

<b>材料</b> [2人分]	・次年少かぼちゃ 250g	}	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. 次年少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。



## 次年少かぼちゃ寒天



<b>材料</b>	[12cm×14cmの型1つ分]	
	《寒天》	《飾り用》
・次年少かぼちゃ 300g (種、皮を除く)	・水 200ml	・次年少かぼちゃ 100g (皮つき2cm薄切り)
・粉寒天(1袋) 4g	・砂糖 100g	A 砂糖 大さじ1
・砂糖 100g	・牛乳 100ml	塩 少々
・牛乳 100ml		水 100ml

- 作り方**
1. なべに飾り用の次年少かぼちゃ、Aを入れ、水がなくなるまで煮て冷ましておく。
  2. 寒天用の次年少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を上のにのせ、更に固める。

## 次年少かぼちゃ団子のあんかけ

<b>材料</b> [2人分]	・次年少かぼちゃ (種、皮を除く) 125g	}	A 鶏ひき肉 40g	}	だし汁 200ml	・片くり粉 適量
	・片くり粉 大さじ1/2		しょう油 小さじ1/2		しょう油 小さじ1	・みつば 少々
・油 適量	砂糖 小さじ1/2	水 大さじ1	しょうが汁 少々	砂糖 小さじ1/2	しめじ 1/4袋	
				ぎんなん 6ヶ		

- 作り方**
1. 次年少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。

