

これまでも、これからも
食のミライ、富山から



水だんごづくり

《体験コーナー》

生地あいの会



とやまグルメ・
フードフェス2025
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

水だんごを作ろう

生地あいの会

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

材料	上新粉 5	片栗粉 1	熱湯
出来上り	約 250 粒	約 350 粒	
	750g	850g	1500cc
	150g	170g	1700cc

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

※ 粉は混ぜてからふるっておく

① ボールに粉を入れ、次に熱湯をボールのふちから入れる。

② 初めはしやもじで混ぜ、粉がしっとりしたら手でまとめる。

③ こぼれ位の大きさにちぎって立てる様にして蒸器に並べる(熱いうちに)。

④ 蒸器の下段にはたっぷりのお湯を入れ、強火で25分間蒸す。

⑤ だんごを蒸している間に、もちつき機の中をぬらしておく。

⑥ 蒸器の下段にはたっぷりのお湯を入れ、強火で25分間蒸す。

⑥ 両手で布をしっかりと持ち、だんごの生地をもちつき機の中に入れる。その時布を絞るときは、同時にスイッチ ON! (時々ぬらした手でたたく)

⑦ 丸くてツルンツルンになったら、とり米粉の入ったボールに青争かに入れて、とり米粉をつけながらちぎる。

⑧ 直径 2cm 位の太さにのばす。板の上で時々裏返す(さますため)。

⑨ さめたら包丁で 2cm 位の長さに切り、切口にとり米粉をつけ、余分な米粉はザルで振って落として出来上がりです。

④ 両手で布をしっかりと持ち、だんごの生地をもちつき機の中に入れる。その時布を絞るときは、同時にスイッチ ON! (時々ぬらした手でたたく)

⑦ 丸くてツルンツルンになったら、とり米粉の入ったボールに青争かに入れて、とり米粉をつけながらちぎる。

⑧ 直径 2cm 位の太さにのばす。板の上で時々裏返す(さますため)。

⑨ さめたら包丁で 2cm 位の長さに切り、切口にとり米粉をつけ、余分な米粉はザルで振って落として出来上がりです。