



サクッとさくま



かじりめ



“ごまちゃん”
特集号！



静岡大学生がパンプキンレディースさんに密着！

“ごまちゃん” の秘密にせまる！？

レシピ



ごまちゃん

材料 (4 袋分)

ごま	250g
グラニュー糖	150g
水	100cc
水あめ	大さじ山盛り 3 杯
きなこ	適量

パンプキンレディースの皆さんが長い年月をかけ、作り上げた手作りお菓子...
その名も...「ごまちゃん」!!!

作り方

1 ごま 1/3~1/4 をミキサーで細かくする
その後、残りのごまと一緒に入れておく

2 鍋に水とグラニュー糖を
入れ、120°Cになるまで
煮る

* 蜘蛛の糸のように細くなるまで



全体に泡が立ってきたら...



3 水あめを
大さじ山盛り 3 杯入れる

* さじを鍋の内側につけ、
あためて入れる



・ 泡の形が六角形
・ 鍋と水面の境目が
クリーム色
になるまで煮る



4 ごまを入れ、
押し付けるように、
ヘラでこねる

* けっこう力が必要です!



5 平らにきなこを広げて
おいた上に④を置き、
正方形の形に整えてから
真ん中から外側へ、
めん棒で平たくしていく

* けっこう力が必要です!



6 こんぶ状に包丁で切り、
必要なら端と端を持って
ねじる

* 包丁の先端で切る



7 固まってきたら、長さ 5cm くらいで折る

コツ・ポイント

* 湿気が多いところでの作業は NG
* 工程④~⑦は固まってしまいう前に
素早く作業



パンプキンレディース

@sakuma

お菓子作りをしています！
佐久間で20年以上活動中！



パンプキンレディース @sakuma
継承してやっていきたい。



静大地域創造学環 @shizudaisakuma
佐久間の人たちともっと関わりたい！



静大地域創造学環 @shizudaisakuma
「ごまちゃん」でいろんな食べ方ができそう。アレンジできないかな？
#パンプキンレディースの皆さんとごまちゃんづくり体験



パンプキンレディース @sakuma
パンプキンレディースの名前の由来は土手カボチャ！！



パンプキンレディース @sakuma
佐久間の名物お菓子「ごまちゃん」
つつい食べ過ぎちゃう…



パンプキンレディース @sakuma
調理開始！

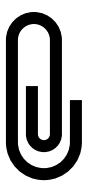


パンプキンレディース @sakuma
ごまちゃん完成！
みんなにもっと知ってもらいたい。



静大地域創造学環 @shizudaisakuma
ごまちゃん&パウンドケーキの販売と、
学生考案のアレンジの試作品（抹茶、ココア、カレー、ピーナッツ）の試食を行いました！
ピーナッツが1番好評かな？
#竜神まつり春の舞



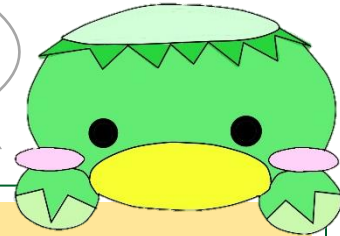


ごまちゃんアレンジ

静大生がアレンジを考えていろいろ試してみました。

				
抹茶	ココア	ピーナッツ	カレー粉	サラダ投入
				
チョコレート	味噌田楽	あんこ	バニラアイス	カラメルソース

パンプキンレディースさんとごまちゃんづくりをしました！
 アレンジは、私達で考えて実際に試食してみたものです。
 パンプキンレディースさんとはこれからも良い付き合いをして
 いきたいと思っています！よろしくお願いします。



製作 2018.06.09 発行

静岡大学 地域創造学環

3年



きのした ゆうた
木下湧太



いがみ しょうた
伊神翔央汰



ささき なおと
佐々木直人



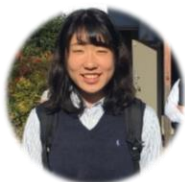
おのの みはる
大野美晴



やぶの かな
藪野華奈



かとう かねで
加藤 楓



ふじなみ まお
藤浪菜央

協力

パンプキンレディースのみなさん

2年



すえひろさつき
末広 皐



しみず だいき
清水大暉



✉ E-mail

shizudai.sakuma@gmail.com