

おいしい あんじょう

今月は
「郷土料理」

いがまんじゅう

西三河地域の郷土料理。
時間がたってもおいしいレシピです。

材料(6個分)

米粉……………72g あん……………120g
 浮き粉※……………18g もち米……………少々
 砂糖……………30g 食紅(赤・緑・黄)……少々
 水……………150cc

※小麦粉のでんぷんを精製したもの。
 製菓材料店やインターネット等で購入できます。

作り方

- 【下準備】もち米を洗って、食紅に一晩つけておく。
 ①あんを6等分に分けて丸める。
 ②ボウルに米粉、浮き粉、砂糖を入れてよく混ぜる。
 ③鍋に水を入れ、②を入れてよく混ぜてから、弱火にかける。
 ④③が餅状(半透明)になったら火を止め、6等分に分けて①を包む(濡らしたまな板の上で包むと失敗しにくい)。
 ⑤④に着色したもち米をのせて、蒸し器で10～15分蒸したら完成。

レシピ提供：安城生活改善グループ(食育推進団体)

安城生活改善グループは、主に女性農業者で構成される団体です。地産地消の推進や食文化の伝承を目指して、日々活動しています。



西三河地方特有の和菓子『いがまんじゅう』は、節分からひな祭りの時期によく作られ、桃の節句の行事食として親しまれています。“よい婿さんに巡り会えますように”と祈りながら、米粒をつけたまんじゅうをひな壇に供えます。

上にのっているお米には色ごとに異なる願いがこめられており、ピンク(桃の花の色)は魔除け、緑色(新緑の色)は生命力、黄色(菜の花の色)は豊作祈願の意味があると言われています。



SNSで「おいしいあんじょう」について発信中！



SNSのリンク、イベント情報



旬の野菜を使ったレシピ

問▶農務課
(☎71)2233)



安城市民憲章

わたしたちは、

- * たがいに助け合い、住みよいまちをつくりましょう。
- * きまりを守り、良い習慣を育てましょう。
- * 自然を愛し、きれいな水とみどりのまちをつくりましょう。
- * 教養を高め、若い力を育てましょう。
- * 健康で、明るく楽しい家庭をつくりましょう。

急病のときは

- 1 まずは、かかりつけ医へ
- 2 休日夜間急病診療所(保健センター併設/☎76)2022)へ

科目	診察日	受付時間
内科・小児科	(月)～(金)	午後8時～10時
	(土)	午後5時～9時
歯科	(日)・(祝)・年末年始(12月30日～1月3日)	午前8時30分～11時30分、午後1時～4時30分、午後5時30分～9時(午後5時30分～9時は内科・小児科のみ)

- 3 救急医療情報センター(☎36)1133/毎日24時間受付)
- 4 子ども医療電話相談 受付日時▶毎日午後7時～翌日午前8時 電話番号▶短縮番号#8000又は(☎052)962)9900)
- 5 八千代病院(☎97)8111)、安城更生病院(☎75)2111)

人口・世帯 ()内は前月比
(令和7年1月1日時点)

総人口 187,665人 (-178)
 男性 96,036人 (-117)
 女性 91,629人 (-61)
 世帯数 79,684世帯 (-106)

12月の火災・救急

火災 5件(うち建物 3件)
 救急 888件(うち急病 623件)

12月の事故

(年間累計/前年比)
 人身交通事故 72件(631件/ +31)
 負傷者 84人(735人/ +61)
 死者 0人(2人/ -1)