

# あ〜ら不思議! ? きなこ + みずあめ = やわらかげんこつあめ



## 材料

①か②のいずれかの材料を選んでください。

- ① きな粉 : 水あめ = 1 : 1  
(例) きな粉 100 グラムと水あめ 100 グラム

\*マイルドな味の  
げんこつあめができあがります。



- ② こうせん : 水あめ = 1 : 2  
(例) こうせん 100 グラムと水あめ 200 グラム

\*香ばしい味の  
げんこつあめができあがります。



「こうせん」は、別名「麦こがし」ともいい、麦を原料としています。スーパーでは、和菓子材料として扱われていることが多いです。

## 作り方



①材料を混ぜ合わせ、手で練りこむ。

はじめは、手にべたべたくっつくので、お子さんが嫌がるかもしれません。そんな時は、カタチがまとまるまで、保護者の方が楽しそうにやっているところを見せてあげてね!



②形を作る。



③仕上げにきな粉又はこうせんをまぶす。

## \*世話やきおばちゃんひとりごと



べたべた、こねこね、手から伝わる不思議な感覚…  
材料がまとまったら手でちぎったり、まるめたり、好きなカタチにしたり…食材の感触を親子で楽しんでください。  
「ワー、すごいね!」「ワー、じゃうね!」お父さんお母さんのあたたかい声かけに、子どもたちは喜びと共に満足感、達成感を感じることができます。