

おくのほそ道天童紅花まつり

紅花・紅花若菜アイデアレシピ集



写真： おくのほそ道天童紅花まつり第30回記念
「紅花・紅花若菜アイデアレシピコンテスト」最優秀作品
うまうま紅花ドレッシング

❁紅花は女性の味方

紅花は口紅に使われていることで有名ですが、最近は肌の活性化への優れた効果が知られてから、女性の注目を集めています。顔のシミやシワの原因をつくる活性酸素を取り除く作用が認められています。摂取の仕方でも紅花を煎じたお茶を飲んだり、ご飯に混ぜて食べたりと気軽にできます。また、唇に塗れば荒れを防いで血行を良くし、紅花で染めた布に肌をつけると体が温まるなど、昔から女性の味方でした。

紅花から取れる食料油はサフラワー油として知られ、リノール酸を多く含むことから、コレステロール過多による動脈硬化症の予防に有効であるといわれています。乾燥させた花びらも、漢方では冷え性や肩こりなど、血行障害の治療に用いられているといえます。

❁紅花（乾燥）の前処理方法

乾燥した紅花を熱湯（90℃）に1分くらい浸し、花びらはよく絞ってから使用します。その時の浸した黄湯は捨てます。

紅花は、赤と黄の色素を持ちあわせており、食には主に黄色素が使われます。

❁紅花・紅花若菜の入手について

紅花（乾燥）

こちらのお店で購入できます↓

【フラワー&手作りの店 私の部屋】

天童市本町一丁目1番2号 パルテ1F

☎023-654-5045

紅花若菜

天童紅花まつりの開催時期（毎年7月上旬）にまつり会場の上貫津紅花畑へお越しください。

天童紅花まつりについてのお問合せ↓

【天童紅花まつり実行委員会（天童市経済部商工観光課内）】

天童市老野森一丁目1番1号

☎023-654-1111

発行のあいさつ

天童紅花まつり実行委員長
鹿野 秀順

俳聖松尾芭蕉は1689年（元禄2年）7月13日に天童の地を訪れ「まゆはきを俤にして紅粉(べに)の花」と詠んでいます。今年、「おくのほそ道 天童紅花まつり」が記念すべき30回目を迎え、紅花畑がある上貫津地域関係者の皆様ははじめ多くの方々に支えられ、大きな賑わいとともに開催することができました。今年の紅花は、紅花栽培組合の皆様と、「紅花メイト」という栽培ボランティアの方々の御協力により、大変立派に咲き誇りました。


このたび、天童紅花まつり実行委員会では、まつりの第30回を記念して「紅花・紅花若菜アイデアレシピコンテスト」を開催し、御応募いただいた23の全作品を掲載したレシピ集を作成しました。天童の紅花は「見てよし、染めてよし、食べてよし 天童の紅花」のキャッチフレーズのもと、鑑賞、染め物としてだけでなく、食の面からも積極的にPRしています。

掲載されているレシピは、味はもちろん、紅花を活用した見た目、手軽さにもこだわっており、さらに多くの皆様に紅花に親しんでほしいという想いが込められています。ぜひ、皆様にも紅花・紅花若菜料理にチャレンジし、楽しんでいただければ幸いです。そして、紅花が咲く夏には天童の紅花まつりにも足を運んでみてください。満開の紅花が皆様をお出迎えしてくれることでしょう。

結びに、発行にあたり御協力いただいた関係者の皆様、作品を御応募いただいた皆様へ感謝を申し上げますとともに、当レシピ集が多くの皆様に御活用いただけることを御期待申し上げます、あいさつといたします。

天童紅花まつり第30回記念「紅花・紅花苺菜アイデアレシピコンテスト」最優秀賞

うまうま紅花ドレッシング

<p>【材料】</p>	<p>長谷川 敏子 (山形県 山形市) 考案</p>	
<p>★乾燥紅花 大さじ1</p>		
<p>(乾燥紅花は、熱湯で洗って絞る)</p>		
<p>★サラダ油 200cc</p>		
<p>★米酢 200cc</p>		
<p>★砂糖 大さじ2</p>		
<p>★塩 小さじ1/2</p>		
<p>★ニンニク 大さじ1 (すりおろし)</p>		
<p>★玉ねぎ 1/2個 (みじん切り)</p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p>【作り方】</p>		
<p>① 空き瓶に全て入れて振る！</p>		⑦
<p>② 出来上がり</p>		⑧
<p>③</p>		⑨
<p>④</p>		⑩
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど</p>	
<p>⑥</p>	<p>フードプロセッサーを使えばなめらかになります。しょう油やごま、ごま油はお好みでどうぞ。</p>	
<p></p>	<p>時間が経つと液の黄色が濃くなり花びらの赤が増します。</p>	
<p></p>		
<p></p>		

紅てまりチョコ

<p>【材料】 6個分</p>	<p>大山 愛子 (山形県 天童市) 考案</p>	
<p>★乾燥紅花 大さじ1</p>		
<p>★生クリーム 45cc</p>		
<p>★ホワイト板チョコ(2枚) 90g</p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p>【作り方】 ① 前処理をした紅花をぬるま湯に浸し、黄色水を抜く。(4~5回繰り返す) 花びらのみを絞っておく。</p>	⑦	
<p>② 生クリームを耐熱容器に入れて1分強レンジにかける。</p>	⑧	
<p>③ ホワイト板チョコを細かくし、②が熱いうちに入れてよく溶かす。さらに①をバラバラにし、混ぜ合わせる。</p>	⑨	
<p>④ ③を別の容器に入れ、6等分に線を入れて、冷蔵庫で一晩固める。</p>	⑩	
<p>⑤ ④を丸く丸める。</p>		<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 紅花からの黄色水をしっかり抜き、赤の花びらが全体に入るようにすると(白チョコに赤模様)がとてもかわいく、きれいです。(コクのあるまろやかな味がクセになります。)</p>
<p>⑥</p>		

紅花若菜のグリーンソース

<p>【材料】 (4~5 人分)</p>	<p>鈴木 聡子 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★紅花若菜 100g</p>	
<p>★水 200g</p>	
<p>★生クリーム 大さじ3</p>	
<p>★バター 小さじ1</p>	
<p>★小麦粉 小さじ1</p>	
<p>★パルメザンチーズ 大さじ1</p>	
<p>★コンソメ 3g</p>	
<p>★塩 少々</p>	
<p>★こしょう 少々</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】 ① 下ゆでした若菜と水カップ1をブレンダーでかくはんする。</p>	<p>⑦</p>
<p>② 小鍋にうつし、弱火にかけ、生クリーム、バター、小麦粉を混ぜ合わせたものを溶かし込む。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 調味料をいれる。パルメザンチーズをいれ、煮立ったら出来上がり。</p>	<p>⑨</p>
<p>④</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど グリーンソースを下にしき、蒸し鶏や、魚、肉などを上にのせて食べる。おしゃれで、くせもなく健康的な食事になります。 ※ブレンダーがない場合ミキサーにかけてもオーケーです。</p>
<p>⑥</p>	

桃レアチーズケーキ～紅花ゼリーのせ～

<p>【材料】 (6～8 人分) 直径18cm丸形1台分</p>	<p>松本 絵利加 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>土台</p> <p>★無塩バター 40g</p> <p>★ビスケット 80g</p> <p>チーズ層</p> <p>★クリームチーズ 200g</p> <p>★砂糖 60g</p> <p>★生クリーム 200ml</p> <p>★レモン汁 大さじ3</p> <p>★粉ゼラチン 8g</p> <p>ゼリー層</p> <p>★乾燥紅花 大さじ1</p> <p>★粉ゼラチン 3g</p> <p>★砂糖 15g</p> <p>★水 100ml</p> <p>★黄桃の缶詰 1缶(シロップ50ml)</p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① (下準備) 乾燥紅花は80℃のお湯で15分浸し、水気を切る。 バターとクリームチーズを室温に戻す。 型にラップを敷く。</p>	<p>⑦ (チーズ層) ③で作った台に⑥の生地を流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。</p>
<p>② (土台) ビスケットをビニール袋に入れ、麺棒で細かく砕き、バターを入れて袋の中で混ぜ合わせる。</p>	<p>⑧ (ゼリー層) 水200mlと砂糖を鍋に入れて火にかけ、水大さじ2(分量外)でふやかしたゼラチンを入れ、溶けたら火を止める。</p>
<p>③ (土台) ラップを敷いた型の底に敷き詰め、平らに押し固めて、冷蔵庫で冷やしておく。</p>	<p>⑨ (ゼリー層) 粗熱が取れたら缶詰のシロップ50mlと紅花を入れ、常温になるまで冷ます。</p>
<p>④ (チーズ層) ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラでよく練り、なめらかになったら砂糖を加え、泡立て器で混ぜる。</p>	<p>⑩ ⑦のチーズケーキの上に3mmほどの厚さにスライスした桃を並べ、⑨のゼラチン液を流し入れ、ゼリーが固まるまで冷蔵庫で冷やす。</p>
<p>⑤ (チーズ層) 生クリーム、レモン汁の順に加え、そのつどよく混ぜる。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 缶詰のフルーツは好きなものに変えて作ることも可能です。紅花の色素でゼリーがきれいに色づきます。ゼラチンを溶かす際に沸騰させてしまうと、固まらなくなってしまうため、火加減には注意してください。</p>
<p>⑥ (チーズ層) 水大さじ3(分量外)でふやかしたゼラチンを電子レンジで20～30秒加熱して溶かし、⑤に加え混ぜる。</p>	

紅花しょうがご飯

滝澤 佳歩 (山形県 山形市) 考案

<p>【材料】 (4人分)</p> <p>★乾燥紅花 大さじ1・1/2</p> <p>★しょうが(おろし) 大さじ2</p> <p>★米 2合</p> <p>★水 300cc</p> <p>★昆布 5×5cm角</p> <p>★薄口しょう油 小さじ2</p> <p>★酒 大さじ2</p> <p>★白だし 大さじ2</p> <p>【薬味】</p> <p>カツオ節 5g</p> <p>万能ねぎ 1/2本</p> <p>しょう油 少々</p>	
<p>【作り方】</p> <p>① 全ての材料(★)を炊飯器に入れて炊く。炊けたら昆布を取り出す。</p>	⑦
<p>② 薬味を混ぜ合わせる。</p>	⑧
<p>③ お好みで、お茶碗によそい薬味をのせる。あるいはご飯に薬味を混ぜた後、おにぎりにして出来上がり。 ※写真はおにぎりにとろろ昆布とのりが巻いてあります。</p>	⑨
<p>④</p>	⑩
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど</p> <p>紅花には、冷え症などの血行障害の改善につながる血液循環促進作用の効能があるといわれているので、しょうがと合わせて「冷え症知らず体ほかほか料理」を考案しました。誰でも簡単にできるのに、美味しい!そんなところも魅力です。冷めてもおいしいので、お弁当にもうってつけの料理ですよ。</p>
<p>⑥</p>	

紅花入りヨーグルトムース

<p>【材料】 (4~5 人分)</p>	<p>鈴木 聡子 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★プレーンヨーグルト 300g</p>	
<p>★生クリーム 1/4カップ</p>	
<p>★砂糖 大さじ4</p>	
<p>★レモン汁 大さじ1</p>	
<p>★ラム酒 少々</p>	
<p>★粉ゼラチン 5g</p>	
<p>★ぬるま湯 50cc</p>	
<p>★乾燥紅花 1g</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① 粉ゼラチンをぬるま湯と混ぜ合わせ、ゼラチンをしっかり溶かす。</p>	<p>⑦</p>
<p>② 紅花以外の残りの材料と①をなめらかになるまでミキサーにかける。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 紅花はさっとゆでて、何回か水で洗う。(赤色がきれいになる。)</p>	<p>⑨</p>
<p>④ ②に③をさくっと混ぜる。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ ④をタッパーなどに流し込んで冷やす。うつわにきれいに盛り付けて出来上がり。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど</p>
<p>⑥</p>	<p>ヨーグルトは体に良いと注目されている食品です。腸内細菌を整え、また、紅花の生活習慣予防効果が加われば体に良いこと間違いなしです。しかも簡単に作ることができ、見栄えも良いので、お客様にも喜ばれます。</p>
<p></p>	<p></p>

紅花ライスプリン

<p>【材料】 (3~4 人分)</p>	<p>野田 知見 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★米 0.5カップ(75g)</p>	
<p>★砂糖 1カップ(90g)</p>	
<p>★バター 15g</p>	
<p>★乾燥紅花 1g</p>	
<p>★シナモン 少々</p>	
<p>★塩 少々</p>	
<p>★乾燥さくらんぼ お好みで</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】</p> <p>① 米をゆすぎ、約1時間水に浸しておく。 また、紅花1gも水500mlに浸しておく。</p>	<p>⑦ 上に①で使用した紅花、乾燥さくらんぼを飾りつける。</p>
<p>② 水に浸しておいた米(①)と紅花水(②)、塩を鍋に入れ、強火にかけて煮立たせる。 沸騰したら火を弱める。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 米が十分に柔らかくなったら砂糖を加え、米が鍋底に、くっつかないように混ぜる。</p>	<p>⑨</p>
<p>④ シナモンを少々加える。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ バターを入れ、弱火にかける。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど</p> <p>この料理はイランの伝統料理の「ショレザルド」を参考に作りました。イランではサフランを使って黄色を出していますが、その部分に紅花を使用しました。トッピングには山形らしいさくらんぼを使用しています。</p> <p>調理のコツとしては、紅花からしっかり黄色の色を抽出することが大切です。</p>
<p>⑥ ある程度の水分が飛んだら、容器に入れ冷ます。</p>	

エビと鶏ササミときのこの紅花グラタン

<p>【材料】 (2 人分)</p>	<p>安達 千代子 (山形県 寒河江市) 考案</p>
<p>★紅花 6コ ★エビ中 4コ ★鶏ササミ 2本 ★しいたけ 4枚 ★ぶなしめじ 1/2株 ★エリンギ 2本 ★ブロッコリー 少々 ★とろけるチーズ 適量 ホワイトソース ★バター 大さじ2 ★小麦粉 大さじ4 ★牛乳 320cc ★マヨネーズ 大さじ2</p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① エビ、ササミ、しいたけ、しめじ、エリンギ、ブロッコリーをフライパンにサラダ油を入れ、手早く炒める。塩、こしょうをかける。</p>	<p>⑦</p>
<p>② (ホワイトソース) 小麦粉をふるいにかけて、牛乳でとく。厚手の鍋にバターを溶かし、弱火にして牛乳で溶いた小麦粉を一気に入れかきまぜる。フツフツしてきたら出来上がり。マヨネーズを混ぜる。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ グラタン皿に炒めた具を入れてホワイトソースをかけ、とろけるチーズをのせ、紅花の花びらを散らす。オーブンで焼く。</p>	<p>⑨</p>
<p>④</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど ホワイトソースは5分位で出来ます。簡単にできます。マヨネーズを入れることによって味が違います。美味しいです。</p>
<p>⑥</p>	

紅花入りちぢみ

<p>【材料】 (4 人分)</p>	<p>安達 千代子 (山形県 寒河江市) 考案</p>
<p>★紅花の花びら 6～7個分</p> <p>★シラス 20g</p> <p>★ぶなしめじ 30g</p> <p>★白ゴマ 少々</p> <p>★小麦粉 2/2cc</p> <p>★パン粉 1/2cc</p> <p>★水 100cc</p> <p>★塩、こしょう</p> <p>★サラダ油</p> <p>★マヨネーズ</p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① 小麦粉とパン粉を水で溶く。</p>	<p>⑦</p>
<p>② シラスとみじん切りしたぶなしめじと花びら、白ゴマを混ぜ合わせます。塩、こしょうを入れます。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ フライパンにサラダ油を入れ、混ぜ合わせた具を入れ両面を焼きます。最後に花びらを散らします。マヨネーズでも美味しいです。</p>	<p>⑨</p>
<p>④</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど ちぢみを焼くとき表面はさっと焼く。ちょっとしたつまみにもなります。</p>
<p>⑥</p>	

乱花の焼きエッグ

<p>【材料】 (4 人分)</p>	<p>井上 碧 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★生クリーム 100ml</p>	
<p>★餃子の皮(大判) 8枚</p>	
<p>★卵 1個</p>	
<p>★砂糖 大さじ2</p>	
<p>★バニラオイル 少々</p>	
<p>★乾燥紅花 2つまみ</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① アルミカップの上に餃子の皮をしいて形を作る。</p>	<p>⑦</p>
<p>② ボウルに生クリーム、卵、砂糖、バニラオイル、紅花の乱花を入れ混ぜる。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 餃子の皮の中に流していく。</p>	<p>⑨</p>
<p>④ 220℃のオーブントースターで約4分焼く。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 餃子の皮がバリバリでスイーツとして食べられる。きれいに乱花が焼ける。トースターで焦がさないように目を離さない。混ぜる時砂糖をしっかりと溶かす。</p>
<p>⑥</p>	

紅花ラングドシャ

<p>【材料】 (4~6 人分)</p>	<p>木嶋 美紀 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★卵白 30g</p>	
<p>★砂糖 30g</p>	
<p>★バター 30g</p>	
<p>★薄力粉 30g</p>	
<p>★乾燥紅花 少々</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】 ① バターを溶かす。</p>	<p>⑦ ⑥の上に乾燥紅花をパラパラとのせる。</p>
<p>② バターに砂糖を加え混ぜる。</p>	<p>⑧ オープンで焼き色がつくまで焼いて焼きあがったらすぐ巻く。</p>
<p>③ ②に卵白を入れ混ぜる。</p>	<p>⑨</p>
<p>④ ②に薄力粉を入れ混ぜる。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ オープンを200℃に予熱5~10分焼く。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 材料も少なく、とても簡単なので、おすすめです。</p>
<p>⑥ オープンシートに④を薄く、細長くぬる。</p>	

紅花の乱花のフレンチトースト

<p>【材料】 (1 人分)</p>	<p>渡邊 美里 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★食パン 1 枚</p>	
<p>★牛乳 100ml</p>	
<p>★砂糖 大さじ1</p>	
<p>★乾燥紅花 1つまみ</p>	
<p>★バニラエッセンス 少々</p>	
<p>★バター 2g</p>	
<p>★卵 1個</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① バットに牛乳、砂糖、卵、バニラエッセンス、乾燥紅花を入れ、混ぜる。</p>	<p>⑦</p>
<p>② ①のバットに食パンを浸す。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 食パンにしみ込んできたら、フライパンにバターをしき、溶けたら食パンを入れる。</p>	<p>⑨</p>
<p>④ 中火で焼き色がいたらひっくり返してもう一面を焼く。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ きれいに焼き色がいたら完成。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど</p>
<p></p>	<p>焼き色に気を付けて焼く。</p>
<p>⑥</p>	<p></p>

若菜入りチーズケーキ

<p>【材料】 (4~6 人分)</p>	<p>竹田 萌々香 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★バター 50g</p>	
<p>★ビスケット 18枚</p>	
<p>★クリームチーズ 200g</p>	
<p>★若菜(粉) 10g</p>	
<p>★グラニュー糖 60g</p>	
<p>★卵 2個</p>	
<p>★生クリーム 200cc</p>	
<p>★レモン汁 大さじ1</p>	
<p>★薄力粉 大さじ3</p>	
<p>★はちみつ 大さじ1</p>	
<p>★お湯 大さじ1</p>	
<p>【作り方】</p> <p>① バターをラップしてレンジで30秒チンする。</p>	
<p>② 袋にビスケットを入れて砕く。 溶かしたバターを入れる。</p>	<p>⑧ 170℃で35~40分焼く。</p>
<p>③ 型にビスケットを入れ冷蔵庫で冷やす。</p>	<p>⑨ はちみつとお湯を溶いたものを表面にぬる。 若菜をかける。</p>
<p>④ ボウルにクリームチーズを入れてレンジでチンする。</p>	<p>⑩ ぬったら軽く焼いて冷蔵する。(3~5分)</p>
<p>⑤ ④を泡立て器で混ぜて、グラニュー糖、卵、生クリーム、レモン汁の順で混ぜる。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 冷蔵庫で半日から1日ねかせるとさらにおいしさが増します。</p>
<p>⑥ 薄力粉をふるいに入れる。</p>	

紅花焼きチーズタルト

【材料】 タルト18個分	菊地 智子 (山形県 山形市) 考案
チーズ生地	
★クリームチーズ 200g	
★プレーンヨーグルト 大さじ4	
★溶き卵 1個分	
★砂糖 80g	
★薄力粉(ふるっておく) 大さじ3	
タルト	
直径7cmクッキータルト 18個	
ナバージュ	
A { ★粉寒天 4g	
★水 2カップ	
★レモンジャム 120g	
★乾燥紅花 大さじ1	
【作り方】	
① ミキサーに、3つに切ったクリームチーズ、ヨーグルト、溶き卵、砂糖を入れ、均一になるまで混ぜる。	⑦
② ①をボウルに移し、ふるった薄力粉を加えて、泡立て器で混ぜる。	⑧
③ クッキータルトに②を8分目まで流す。	⑨
④ 170℃に温めたオーブンで20分焼く。焼きあがったら冷ます。	⑩
⑤ 鍋に、Aをすべて入れ、弱火にかける。沸騰してから1分加熱する。	調理のコツやおすすめのポイントなど チーズのメーカーによって、酸味が違うので、酸味が足りない時は、レモン汁を加えて下さい。
⑥ ④が冷めたら、⑤を流し、冷蔵庫で冷やし固める。	

紅花バタークッキー

<p>【材料】 30枚分</p>	<p>村川 博人 (山形県 山形市) 考案</p>	
<p>★薄力粉 250g</p>		
<p>★卵(Mサイズ) 1個</p>		
<p>★砂糖 100g</p>		
<p>★バター 100g</p>		
<p>★紅花 大さじ2</p>		
<p>★バニラオイル 2滴</p>		
<p>★強力粉 少々</p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p>【作り方】</p>		
<p>① バターを湯煎にかけ、やわらかくする。 薄力粉はふるう。</p>	<p>⑦</p>	
<p>② ボウルに卵と砂糖を入れてよく混ぜる。 バター、紅花、バニラオイルを加えて混ぜる。</p>	<p>⑧</p>	
<p>③ 薄力粉を加えよくこねる。粉っぽさがなくなったら、一塊にしてラップで包み、30分ねかす。</p>	<p>⑨</p>	
<p>④ 4mmの厚さに伸ばして型で抜く。</p>	<p>⑩</p>	
<p>⑤ オープンで170℃で10～15分焼く。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 冷めると、ちょうど良い固さになる。</p>	
<p>⑥</p>		

紅花マーマレードパウンドケーキ

<p>【材料】 20cm型1個分</p>	<p>武田 里海 (山形県 山形市) 考案</p>	
<p>★薄力粉 120g</p>		
<p>★ベーキングパウダー 小さじ1/2</p>		
<p>★砂糖 50g</p>		
<p>★卵 2個</p>		
<p>★バター 100g</p>		
<p>★マーマレード 50~100g</p>		
<p>★乾燥紅花 お好み</p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p>【作り方】</p>		
<p>① バター、卵は常温に戻し、粉類は合わせてふるっておく。 170℃でオーブンを予熱する。</p>	<p>⑦ 170℃のオーブンで45~50分焼く。 途中で真ん中に切れ目を入れるとgood!</p>	
<p>② ボウルにバターと砂糖を入れ、白っぽくふんわりするまでよく混ぜる。</p>	<p>⑧ 焼けたら完成!</p>	
<p>③ 溶いた卵を8回に分けて加え、しっかり混ぜ合わせる。</p>	<p>⑨</p>	
<p>④ ふるった粉類の半量を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。</p>	<p>⑩</p>	
<p>⑤ ジャムと紅花を加え、残りの粉を加え、丁寧に混ぜ合わせる。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど マーマレードと紅花でとても見た目も味もgood!</p>	
<p>⑥ オーブンシートをしいた型に入れ、表面を平らにならし、空気を抜く。</p>		

紅花&若菜入りパウンドケーキ

【材料】 (4~5 人分) 20cmパウンド型	原田 桜 (山形県 山形市) 考案	
★薄力粉 100g		
★バター 100g		
★砂糖 80g		
★ベーキングパウダー 5g		
★卵 2個		
★乾燥紅花 大さじ1		
★若菜(粉) 大さじ1		
【作り方】 ① 常温に戻したバターを泡立てる。	⑦	
② 砂糖を混ぜて、白くなるまで泡立てる。	⑧	
③ 溶き卵を2~3回に分けて入れ、分離しないように良く混ぜる。	⑨	
④ ふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる。	⑩	
⑤ 生地を半分に分け、紅花と若菜をそれぞれに混ぜる。	調理のコツやおすすめのポイントなど しっかり混ぜる。	
⑥ 型に2層に流し、170℃のオーブンで30~40分焼く。		

紅花が2層になった！！シフォンケーキ

<p>【材料】 (4～5 人分)</p>	<p>佐藤 香純 (山形県 山形市) 考案</p>	
<p>★卵 3個</p>		
<p>★砂糖 60g</p>		
<p>★牛乳 50ml</p>		
<p>★サラダ油 40g</p>		
<p>★薄力粉 60g</p>		
<p>★ベーキングパウダー 3個</p>		
<p>★塩 2g</p>		
<p>★乾燥紅花 小さじ1</p>		
<p>★乾燥若菜 小さじ1</p>		
<p>※砂糖は30gずつに分ける</p>		
<p>※牛乳は温めておく(500W30秒)</p>		
<p>※粉類はふるっておく</p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p>【作り方】</p>	<p>⑦ ⑥の生地を2つに分け、それぞれに乱花と若菜を入れ混ぜる。</p>	
<p>① 卵白に塩2gを入れて、30gの砂糖を3回に分けて泡立てながら入れる。 ツノが立ったらOK。</p>	<p>⑧ ⑦を分けて型に入れ、160℃に予熱したオーブンで30分焼く。</p>	
<p>② 卵黄と砂糖30gをボウルに入れ、白っぽくマヨネーズ状になるまで泡立てる。</p>	<p>⑨ 焼いた後は袋に入れておくとよりしっとりします。</p>	
<p>③ 温めておいた牛乳を②に入れて軽く混ぜ、サラダ油も入れて混ぜる。</p>	<p>⑩</p>	
<p>④ ふるっておいた粉類を③に入れよく混ぜる。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 卵白は、逆さにしても落ちない位泡立てて下さい。また、塩を入れた方がより美味しくできます。 ②の行程は、とにかくよく混ぜて下さい。(ハンドミキサーの使用がおすすめです。)</p>	
<p>⑤ メレンゲの1/3を④に入れしっかり混ぜる。 (泡がつぶれてもOK)</p>		
<p>⑥ 残りのメレンゲを2回に分けて⑤に入れ、切るように混ぜる。(さっくりと、泡をつぶさないように)</p>		

紅花プリン

【材料】 (1～5 人分)	菅井 航 (山形県 山形市) 考案	
★牛乳 500ml		
★卵黄 2個		
★砂糖 大さじ3		
★ゼラチン(粉タイプ) 5g		
★バニラエッセンス又はバニラオイル 5滴		
★乾燥紅花 適量		
★茗茶(粉) 適量		
★生クリーム 大さじ2～3		
★砂糖 適量		
★水 適量		

【作り方】

- | | |
|--|---|
| ① 鍋に牛乳と卵黄と砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。 | ⑦ 砂糖と水をフライパンで熱し、色が出てきたら火を止める。 |
| ② よく混ぜたら、中火で沸騰寸前まで様子を見ながら泡立て器で混ぜる。 | ⑧ プリンを皿にのせ、カラメルソースを上にかける。 |
| ③ 火を止めて、バニラエッセンスを入れて混ぜ、その後ゼラチンを入れ泡立て器で混ぜる。 | ⑨ 生クリームを絞り上から茗茶をふりかける。 |
| ④ ザルで一度ボウルにこす。 | ⑩ |
| ⑤ 紅花の乱花を入れ、少し混ぜ、容器に入れる。 | 調理のコツやおすすめのポイントなど
こす回数を増やすと食感がなめらかになる。 |
| ⑥ 冷蔵庫で冷やす。 | |

紅花の乱花入りオレンジ風味のプリン

<p>【材料】 (2 人分)</p>	<p>宗田 きらら (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★卵 大1個</p>	
<p>★牛乳 120cc</p>	
<p>★砂糖 大さじ1</p>	
<p>★バニラエッセンス 2滴</p>	
<p>★水 50cc</p>	
<p>★乾燥紅花 少々</p>	
<p>★オレンジ 1個</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】</p> <p>① ボウルに卵をほぐし混ぜて、砂糖と牛乳を加える。</p>	<p>⑦ 皮を砂糖(少々)水(50cc)で5分ほど煮る。</p>
<p>② バニラエッセンスを2滴位入れる。</p>	<p>⑧ オレンジの皮の中にプリン液を流し込む。上にオレンジの皮を浮かべる。</p>
<p>③ 混ぜたプリン液をこす。</p>	<p>⑨ レンジで7分加熱。</p>
<p>④ 紅花の乱花を入れて混ぜる。</p>	<p>⑩ 1時間ほど冷やして完成。</p>
<p>⑤ オレンジを頭の部分に切れ目を入れて中の実をくり抜く。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど プリン液がだまにならないようにしっかりとこすこと。</p>
<p>⑥ オレンジの皮を千切りする。</p>	

紅花の若菜わらび餅

<p>【材料】 (4~6 人分)</p>	<p>高橋 天音 (山形県 山形市) 考案</p>	
<p>★紅花の若菜(乾燥・粉末) 大さじ1</p>		
<p>★片栗粉 50g</p>		
<p>★砂糖 20g</p>		
<p>★牛乳 300ml</p>		
<p>★きなこ 適量</p>		
<p>★黒蜜 適量</p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p></p>		
<p>【作り方】</p>	<p>⑦ きなこ、黒蜜の上に盛り付ける。</p>	
<p>① 鍋に紅花の若菜、片栗粉、砂糖、牛乳を入れる。</p>	<p>⑧</p>	
<p>② 混ぜながら中火で加熱する。</p>	<p>⑨</p>	
<p>③ とうみがついてきたら、弱火にしてさらに2分ほど焦げ付きに注意しながらゆっくり加熱する。</p>	<p>⑩</p>	
<p>④ ヘラで持ち上げて帯状に落ちるなめらかになったら火を止める。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど グラノーラやバニラアイスなどを自分の好きなようにアレンジができます。 とうみが付いてきた後はすぐに固くなってしまいますので注意。</p>	
<p>⑤ バットに流し入れ、常温で人肌程度まで冷ます。</p>	<p>⑥ 一口大に切り皿にのせる。</p>	

紅花どらやき

<p>【材料】 (4~6 人分)</p>	<p>高橋 天音 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★乾燥紅花 大さじ1</p>	
<p>★ホットケーキミックス 100g</p>	
<p>★卵 1個</p>	
<p>★砂糖 大さじ1</p>	
<p>★はちみつ 大さじ2</p>	
<p>★みりん 大さじ1</p>	
<p>★牛乳 70cc</p>	
<p>★白あん 100g</p>	
<p>★紅花の苺菜(乾燥・粉末) 小さじ1</p>	
<p>★サラダ油 適量</p>	
<p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p>	
<p>【作り方】</p>	
<p>① 卵、砂糖、はちみつ、みりんをボウルに入れ泡立て器で混ぜる。よく混ぜたら牛乳、乾燥紅花を入れる。ホットケーキミックスを入れ混ぜる。</p>	<p>⑦ どらやきの生地にあんをはさむ。</p>
<p>② フライパンを中火で温める。十分に温めたら、火を弱火にする。うすく油をひく。</p>	<p>⑧</p>
<p>③ 濡れ布巾の上にフライパンをのせ、5秒シュッと底を冷ます。</p>	<p>⑨</p>
<p>④ 大さじで生地をすくって高い位置から一気に落とす。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ フツフツと生地に穴が開いてきたら、ひっくり返して10秒ほどで取り出す。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど 生地を焼いた後にラップでくるんでおくと生地の乾燥を防ぐことができます。</p>
<p>⑥ 白あんに紅花の苺菜を加え、どらやきの個数に合うように丸める。</p>	

紅花入りマロンパイ

<p>【材料】 (4~8 人分)</p>	<p>山形学院高校3年7組 (山形県 山形市) 考案</p>
<p>★冷凍パイシート 2枚</p>	
<p>★溶き卵 (口止め用とつや出し用) 1個</p>	
<p>★マロンペースト 150g</p>	
<p>★バター 15g</p>	
<p>★生クリーム 大さじ2</p>	
<p>★乾燥紅花 大さじ1</p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p></p>	
<p>【作り方】 ① (マロンクリーム) 鍋に、マロンペースト、バター、生クリーム、紅花を入れて、弱火にかける。</p>	<p>⑦ パイシートの端をフォークで押しながら止める。</p>
<p>② 木ベラで練りながら、加熱し、全体が均一になったら、火からおろして冷ます。</p>	<p>⑧ パイの表面全体に溶き卵を塗る。</p>
<p>③ (パイ) パイシートは、5分間自然解凍する。</p>	<p>⑨ 200℃のオーブンで15分焼く。</p>
<p>④ パイシートを4等分し、1枚を12cm×12cmの大きさに伸ばす。</p>	<p>⑩</p>
<p>⑤ パイシートの左半分に切れ目を3本入れ、右半分には②のクリームをのせる。</p>	<p>調理のコツやおすすめのポイントなど マロンペーストの代わりに、カボチャやサツマイモの潰したのもを使っても、美味しいです。</p>
<p>⑥ パイシートの端に、ハケで卵を塗り、2つに折る。</p>	

天童紅花まつり実行委員会 考案レシピ

1. 紅花入り巻きめし（4～6人分）

【材料】

・米	3カップ
・紅花（乾燥）	大さじ2
・水（黄色素の水）	350cc
・酒	大さじ3
・白ゴマ	適量
・塩	適量

【作り方】

- ①前処理した紅花を水350ccに一晚漬けて黄色素水を作っておく。（花弁は搾っておく）
- ②米をとぎ、①に酒と足りない分の水、塩を加えて炊く。
- ③炊き上がったご飯をボウルにとり①の花びらと白ゴマを混ぜる。
- ④巻きめしにする

2. 紅花入り大根甘酢漬け

【材料】

・大根	1本
・紅花（乾燥）	ひとつまみ
・らっきょう酢	適量

（お好みで三杯酢でもよい）

【作り方】

- ①大根はスライスにして水にひたす。
 - ②①の水分をよく搾りタッパーに入れ、らっきょう酢を①が浸るくらい入れる。
 - ③前処理をした紅花を搾って②に入れ、時々よく混ぜる。
- ※2、3日目くらいがとてもおいしく、黄色素が大根になじんできれいです。

3. 紅花入り寒天（寒天流し1個分）

【材料】

(1)	・粉寒天	1g	} A
	・水（黄色素水）	50cc	
	・砂糖	大さじ1	
	・100%りんごジュース	100cc	
	・紅花（乾燥）	ひとつまみ	

（前処理済のもの）

(2)	・粉寒天	3g	} B
	・水	100cc	
	・砂糖	大さじ4	
	・牛乳	230cc	
	・生クリーム	50cc	

【作り方】

- ①(1)のAをよく混ぜて2分間煮溶かし、ジュースを入れてひと煮立ちさせ紅花を入れ型に流す。
- ②①が固まったら(2)のBをよく煮溶かし、牛乳・生クリームを加えひと煮立ちしたら火を止める。
- ③熱いうちに①の型に②を流し2層にする。

4. 紅花サイダー

【材料】

・紅花（乾燥）	大さじ1
・三ツ矢サイダー	1本

【作り方】

- 前処理した紅花をサイダーに入れ、冷蔵庫で3～4時間冷やす。



まゆはさを
俤にして
紅粉の花

松尾
芭蕉

発行
編集・発行

平成29年12月
天童紅花まつり実行委員会（天童市経済部商工観光課内）
〒994-8510 天童市老野森一丁目1番1号
☎023-654-1111