



市政へのご意見・ご要望は…



【市民相談室】TEL918-5050 FAX918-5102
受付時間/8:55~17:40
(土曜、日曜、休日と年末年始を除く)

休日・夜間の救急医療は…



【消防局】TEL921-0119 FAX927-0119
【夜間休日応急診療所】TEL937-8499
【あかしユニバーサル歯科診療所(休日)】
TEL918-5664

新型コロナウイルス感染症
明石市の最新情報はこちら



まさにこれから旬をむかえる!

清水のいちご

清水のいちごは魚住町清水地区で栽培されるいちごの総称で、みずみずしい口当たりと濃厚な甘さが特徴です。知る人ぞ知る「幻のいちご」と呼ばれています。お問い合わせ/農水産課 TEL 918-5017 FAX 918-5126



「幻のいちご」といわれる清水のいちご

清水のいちごは畑で完熟させて収穫し、一番おいしい時に消費者へ届くように作られています。そのため遠くへは出荷できず、市場にはほとんど流通しない「幻のいちご」といわれています。(5面 旬の味を楽しもう!へ)

おうちで作ろう!

モチモチ いちご大福の作り方



いちご大福には程よい酸味の「紅ほっぺ」がオススメ!

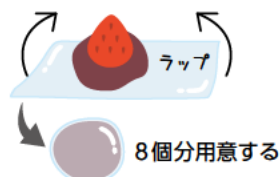


生産者の橋本竜介さん

材料(8個分) いちご 8個、あんこ 240g、白玉粉 120g、砂糖 25g、水 150ml

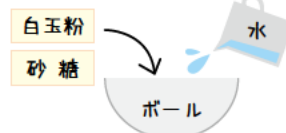
① 1個 あんこ 30g に分ける。

② ラップの上にあんこ、いちごの順にのせ、丸く包み込む。



8個分用意する

③ 耐熱ボールに白玉粉、砂糖を入れ、水を少しずつ入れながら混ぜる。



④ 粉気がなくなればラップをして600Wのレンジで2分加熱する。

⑤ ヘラでしっかり混ぜる。生地に伸びが出て、色が少し半透明になれば追加で1分加熱する。

⑥ 片栗粉をひいたお皿に生地を入れ、8等分する。



⑦ 生地を丸く広げ、②で作ったあんこといちごをのせて包む。

⑧ 両手でころころと転がし形を丸く整えたら完成。

