

こんばんは。北大生協学生委員会です！

もうすぐハロウィーンですね。ハロウィーンは古代ケルト人のお祭りが起源になっています。ケルト人の間では10月31日が、1年の終わりだと考えられていたそうです。日本で言うお盆みたいなものでしょうか。

さて、今回お届けする内容は「秋のお菓子作ってみた」「法学部紹介」です。

■□■秋のお菓子作ってみた

コンビニスイーツも、さつまいもや栗、カボチャを使ったものが増えてきて秋を感じている今日この頃です。今回は家にあるもので手軽に作れるお菓子のレシピを紹介します。

息抜きに作ってみるもよし、家族に作ってもらうもよし、このメルマガの食レポを読んで食べた気になるもよしです。

①餃子の皮で簡単！！！！スイートポテト

餃子の皮を使った食べ応えのあるスイートポテトです。見た目もかわいくて癒やされます。

★材料（9個分）

・さつまいも	250g（1個）
・無塩バター	20g
・生クリーム	60ml
・餃子の皮	18枚
・砂糖	40g
・卵黄	1個
・いりごま	適量

★手順

1. さつまいもは皮をむいて1cm幅の半月切りにし、10分水にさらします。水気を切り、耐熱ボウルに入れてラップをし、600Wの電子レンジで6分やわらかくなるまで加熱します。熱いうちに木べらでなめらかになるまで潰します。
2. さつまいもが温かいうちに、無塩バター、砂糖を加えてゴムベラで混ぜます。無塩バターがなじんだら、生クリームを少しずつ加えながら混ぜ、9等分にし、直径3cm程に丸めます。
3. 餃子の皮に2をのせ、縁に水をつけて餃子の皮を1枚かぶせて留め、ひだを寄せて包みます。
4. アルミホイルを敷いた天板にのせ、上部に卵黄を刷毛で塗り、いりごまをのせます。

5. オーブントースターで10分程、こんがり焼き色がつくまで焼いて完成です。

②揚げずにおいしい！！大学芋

揚げない分、後片付けも楽にできて満足度の高い大学芋です。

★材料

- ・ さつまいも 250g (1本)
- ・ サラダ油 (A) 大さじ2
- ・ サラダ油 (B) 大さじ1
- ・ 砂糖 60g
- ・ 水 大さじ1.5
- ・ 醤油 小さじ2
- ・ ごま 適量

★手順

1. さつまいもは乱切りにします。10分程水にさらし、水気を拭き取ります。
2. フライパンを中火で熱し、(A)のサラダ油を敷きます。1のさつまいもを入れて蓋をし、時々焦げないようにひっくり返しながら約10分蒸し焼きにします。
3. 竹串がスッと入るようになったら一度さつまいもを取り出します。
4. フライパンに(B)のサラダ油を足し、砂糖・水の順に加えて中火にかけます。
5. 砂糖が完全に溶けて、グツグツと沸騰し、端が飴色になってきたらしょうゆを加え、さつまいもを戻します。
6. さつまいもを絡めて火を止めます。
7. ごまを振って完成です。

ここからは、製作者による食レポをお届けしていきます。

～スイートポテト編～

まず見た目が可愛いです。卵黄を塗った部分は焼けて黄色くつやつやに光り、皮で包んだスイートポテト部分は膨れてころんとしたフォルムになります。遠目で見るとしゅーまいですが、一口食べてみたらその見た目以上のおいしさにおどろくはずです。ほくほくの芋とパ

リパリの餃子の皮がマッチして秋の味が口の中に広がります。スイートポテト部分は芋の甘さの向こうに生クリームとバターの風味がしてとても濃厚です。一つでもかなりずっしりしていてお腹いっぱいになりますが、いくつでも食べられそうなくらいやみつきになるおいしさです。焼きたてもおいしいですが、冷めても楽しめる一品です。

～大学芋編～

大学芋といえば、二度揚げしてカリッカリにしたところに蜜をかけることでおいしくできあがるというイメージだったので、揚げなくてもおいしくなるのか正直不安でした。でも心配ご無用！！揚げなくてもちゃんとおいしかったです。カリカリというよりはしっとりとしていてさつまいも本来の甘みを感じるというか…！ついついお皿に手が伸びてしまうおいしさでした！

■□■法学部紹介

・ 総合法政コース

総合法政コースでは皆さんが想像するような法律について学ぶことはもちろん、政治学等も学びます。最終的に公務員への道を選択する人が多いです。

・ 法専門コース

法専門コースでは、憲法・民法・刑法のような法律学を中心に学習していきます。そのため将来法曹を目指す人にはおすすめのコースです。ロマン溢れる法律の世界をどっぷり味わうことができますよ♪

■□■今日の写真……………

■□■今日の問題……………

今日のテーマはmakeを使った熟語です。

makeといえば使役動詞のイメージが強いですが、熟語にも使われていることが多いです！この機会にぜひ覚えてみてください！

1. make a living
2. make for～
3. make it a rule to・・・
4. make room for～
5. make sense

……………前回の解答

1. 召し上がる、～なさる
2. 参上する、差し上げる
3. お召しになる、召し上がる、お乗りになる
4. 差し上げる
5. あります、います、ございます
6. お仕える

■□■特別受歓、活動中！……………

フロンティア入試、国際総合入試、帰国子女入試に向けた質問対応・情報発信を行っています！

質問用LINE@の登録はこちらのURLから！

<https://lin.ee/j4Wds0U>

……………

次の配信は「冠模試に向けて」「歯学部紹介」です。お楽しみに！

■□■今週のブログ……………

更新があったときのみ、書くようにお願いします！

リンクは<http://hokudaigi.blog119.fc2.com/archives.html>の、一番上の記事のリンクを張ってください（このリンクじゃないです）

■□■追伸……………

さつまいものおいしさに感動しました。秋っていいですね…（文・1・きなり）

一人暮らしでのお菓子作り。何かと道具がなかったり、材料を使い切るのに苦戦したり…。

なかなか大変でした。（総理・1・あすのん）

余った生クリームは適当なチョコと混ぜて生チョコにするのがおすすめです（総文・1・はんな）

○バックナンバーはこちらから

<https://hokudai-coop-gi.com/mail/mail.html>

○配信停止はこちらから

%url/https:out:ouen23stop%

○北大生協学生委員会のブログはこちらから

<http://hokudaigi.blog119.fc2.com/?cat=22>

○質問等はこちらまで

北大生協学生組織委員会

jukensei_ouen@coop.hokudai.ac.jp
