

令和7年4月9日

来園者の皆様

桑袋ビオトープ公園  
スタッフ一同

### 3月23日実施イベント「作って食べよう！よもぎ餅」受付混雑のお詫び

日頃より、当公園をご利用いただき、誠にありがとうございます。

2025年3月23日に実施いたしましたイベント「作って食べよう！よもぎ餅」におきまして、当日の受付に予想を上回る多くの皆さまにお越しいただきました。しかしながら定員の関係上、多くの方の参加を断らざるを得ず、大変申し訳ございませんでした。加えて、3か所ある公園入口の開門時間が異なっていることを十分に案内出来ていなかった為に、イベントの参加証配付の列に並び遅れた方もおりました。

今後、このような事態を防ぐ為、下記の対応を行ってまいります。

- (1) 3か所の公園入口に最初に開く門を掲示する
- (2) 参加枠を増やせるようプログラム内容の見直しを行う

ご参加いただけなかった皆さまにもお楽しみいただけるよう、今回のイベントで使用した「よもぎ餅」のレシピを掲載いたします。ご家庭でもお楽しみいただければ幸いです。なお、よもぎについてご質問などがございましたら、いつでも当公園までお問い合わせください。

改めまして、皆さまにご迷惑をおかけしましたことを、心よりお詫び申し上げます。

# ヨモギもちの作り方



## ざいりよう 材料 (1個分)

ヨモギの葉	15g
上新粉	20g
白玉粉	10g
水 (マグカップに入れる分)	40g
あんこ	15g

## おも つか どうぐ 主に使う道具

電子レンジ  
ざるやボウル  
レンジで使えるマグカップ  
すりばち  
すりこぎ  
なべ

## つくりかた 作り方

- ① 上新粉と白玉粉と水をマグカップに入れてよく混ぜる。  
ラップをかけて、500Wのレンジで2分半加熱する。



加熱後、混ぜて粉っぽさがないか確認し、粉っぽさがあるようであればまた加熱する。

- ② よく洗ったヨモギを、沸騰したお湯で1分ゆで、冷水につける。

- ③ ゆでたヨモギを手でちぎって細かくし、  
すりばちに入れてすりこぎでゴリゴリする。



フードプロセッサーを使ってもよい。

- ④ おもちとヨモギをマグカップの中でよく混ぜる。

おもちの白いところなくなるまで混ぜる。

電子レンジから出したばかりのおもちはとても熱いので、注意！



- ⑤ ヨモギもちを手にとって平らにし、あんこを包んで完成！

手に少し水をつけてから、ヨモギもちをとると、手におもちが付きにくくなる。



## 注意

- ・ヨモギもちは固くなりやすいので、作ったら早めに食べる。
- ・火を使うので、おうちの人と一緒に作る。