

# 伝承と創作 くまもとの旨かもん

1. くまもとふるさと食の名人レシピ
2. くまもとの野菜は元気!  
～「熊本県地産地消サイト」旬のレシピより～
3. 本物志向・安心志向  
～こだわりの逸品～



撮影協力:道の駅かほく「お栗茶屋」

伝承と創作  
くまもとの旨かもん

## 人から人へと受け継ぐ ふるさとの味

### 「くまもとふるさと食の名人」レシピ

郷土料理等に卓越した知識、技術等を有し、伝承活動に取り組んでいる人を、県が「くまもとふるさと食の名人」として認定しています。名人達は、料理の伝承をはじめ、農林水産業への理解・関心を深める様々な活動に取り組んでいます。



#### くまもとふるさと食の名人レシピと

くまもとの野菜は元気レシピは熊本県地産地消サイトに掲載しています

アドレス <http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/>

<b>【材 料】</b>	(皮)
カライモ …………… 2kg	小麦粉 …………… 600g
あんこ …………… 500g	米粉 …………… カップ1
	砂糖 …………… カップ1
	塩 …………… 大さじ1
	サラダ油 …………… 大さじ3
	水 …………… 適宜

- ① カライモは好みの厚さに輪切りにし、水にさらしてアク抜きをする。
- ② ①の水分を切っておく。
- ③ 皮の材料をボウルに合わせ、よくこねて耳たぶくらいの硬さになったら、ぬれ布巾をかぶせて約1時間程度寝かせる。
- ④ ③を芋の大きさに合わせてちぎる。
- ⑤ 皮を広げてあんこをのせ、芋をおいて包む。
- ⑥ ⑤を蒸し器で15～20分蒸す。(竹串で刺してみるとよい)

監修/くまもとふるさと食の名人 宮本 万理



いきなりだご