

農園通信

2013年11月20日発行

mini収穫祭②

焼き芋の日

サツマイモ料理いろいろ

11月中旬に焼き芋を中心にサツマイモ料理の試食会を行いました。今年、農園のサツマイモはまとまった量がとれなかったため、近郊の農家青年グループ「むさし4Hクラブ」にご協力いただき、彼らの畑で栽培したベニアズマ、紅はるかを使って色々なサツマイモ料理を味わいました。

ごはんものからスイーツまで、とてもシンプルな料理ばかりですがそれぞれイモの特徴が出ていてどれも大好評！

芋ごはん、さつまパン、みそ汁、ポタージュスープ、芋チップス、素揚げ、蒸しパン、芋ようかん…

中でも、厚切りにして揚げるだけの『素揚げ』は大人気でした。皮付きでこんがり揚げると焼き芋のような味わいになります。

「紅はるか」は今後期待されている品種のひとつで、形がよくしっとり＆ねっとりしていて学生さんには高評価でした。

一方、「黄金千貫(コガネセンガン)」は皮色が白く巨大だったので、学生さん達の第一印象は「なにこれ？サツマイモ??」とやや低評価…。芋焼酎の原料に使われているそうなので、ちまたではあまり見かけませんが、焼き芋や天ぷらにするとホクホクしているのでとても美味しく頂くことができます。イモも見かけによらないですね。

「パープルスイートロード」や「太白」でも品種の特徴を生かして色々なサツマイモ料理に挑戦してみたいと思います。



焼き芋



「黄金千貫」



芋ごはん



素揚げ



蒸しパン



さつまパン



芋チップス



ポタージュ
スープ



みそ汁



芋ようかん