

手作りそうざいだるまについて

平成15年11月22日 青空市

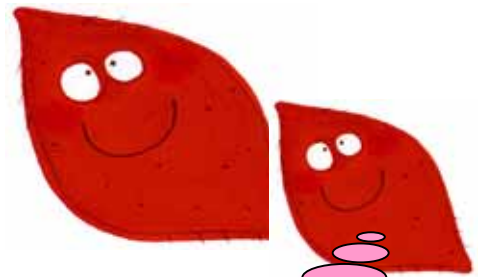
神余小 4年 加藤拓哉

平成13年3月21日 ぼくのおばあちゃんがたのまれたお弁当や惣菜を作る店を始めました。その店の名前は「だるま」といいます。近所の人にたのまれたおかずを作ったり、「ふれあい神余のさと」や白浜のお店などにも商品をおろしたりしています。

ぼくは、公開研究会の時に、うちでとれたさつまいもを使って「さつまいもの砂糖衣」をおばあちゃんといっしょに作りました。今日の試食品は神余小の1・2年生が育てたさつまいもも使って作りました。ぜひ食べてみてください。

さつまいもの砂糖衣の作り方

いもをあらって皮むきかほうちょうで皮をむく。
皮が全部むけたら同じ大きさに切る。
全部切りおわったら油を用意する。
油が熱くなったら切った生のさつまいもを入れる。
いもがういてきたら揚げたということ。
キッチンペーパーの上にのせる。
ごまと砂糖水をまぜて火にかけ鍋でとかす。
火を止めて水飴を作る。
いもをからめてできあがり。



サツマイモのサッチャンです。“神余うまれ”だ

おばあちゃんは
切るのがじょう
ずだな。

これでできあがり！
味はどうか。

