



からいもフェスティバル in おおづ



「からいもフェスティバル」主催：「からいもフェスティバル実行委員会」明日の観光大津を創る会」は、11月13日、本田技研工業(株)熊本製作所内総合グラウンドで開催され、多くの家族連れが訪れました。

毎年恒例の「からいも掘り大会」では受付開始前から長い行列ができ、多くの人が家族や友達と一緒に楽しみながら、大きく育ったからいもを掘りあげていました。

コンテストも多く行われました。おいしいからいもを使った「からいも料理コンテスト」ではアイデア満載の料理やお菓子が並び、入賞者の表彰も行われました。「からいもの館」ではからいもをテーマにした「絵手紙コンテスト」も開催され、からいもにまつわる作品が会場に集まりました。

快晴の空の下で多くの来場者が自然と触れ合い、たくさん笑顔が見られた23回目のからいもフェスティバル。来年の開催も楽しみですね。



からいも料理コンテスト 料理部門 グランプリ



カレー風味のからいも たっぷり炊き込みご飯

土田花菜さん(大津高校)

- 1: からいも、にんじん、ごぼう、しいたけ鶏肉を1口大に切る
- 2: お米を洗い、その上に1を載せる
- 3: 2に3合分の水と塩、酒、カレー粉、レーズンを入れて炊く
- 4: 炊けたら軽く混ぜて、茶碗に盛りつける
- 5: ごまをかける

材料 (5人分)

米……………3合
からいも……………(中) 1本
にんじん……………(小) 1本
ごぼう……………1/2 本
鶏肉……………200g
ごま……………少々
しいたけ……………4枚
レーズン……………少々
カレー粉……………3g
塩……………小さじ1.5弱
酒……………大さじ1.5強

からいも料理コンテスト お菓子部門 グランプリ

新おひめさんだんご

木場チトメさん(山鹿市)



材料 (5人分)

からいも……………500g
小麦粉……………100g
ジュース……………200cc
(好みのジュース)
砂糖……………150g
塩……………小さじ1
くちなし……………2個
マーガリン……………20g

- 1: からいもは皮をむき1cmくらいの幅に切り水にさらす
- 2: 1にくちなしを加え、やわらかく煮て熱いうちにつぶし、なめらかにする
- 3: 半分に取り分けたからいもに塩を加え小麦粉を入れ、こねて寝かせる
- 4: 残りのからいもを火にかけ、マーガリン、砂糖とジュースを加える
- 5: 3の生地を板で伸ばし、5mmくらいの厚さにし、1cm幅の棒状に切り、中心に包丁を入れて、縄のように編み、3~4cmに切る
- 6: お湯に油(小さじ1)を加え5をゆがく
- 7: 6を皿に盛り、4のソースをかける