

■レシピ名		
かごんま！うまかもんづくし		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
「串」と聞くと揚げ物や焼き鳥、手軽に食べられる、などといったイメージを思い浮かべますが、そこに、普段はあまり日常的に食べない大福を合わせることで、今までにありそうでなかった新感覚の串料理を作りました。「串」で食べることでちょっとワクワク感を伝えられたらと思いました。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
県内外の方々に鹿児島の美味しいものが伝わるように、できるだけ鹿児島やいちき串木野市づくしな串料理にしたいと考え作りました。白い大福の中にはさつまいもと鹿児島の味噌としてよく使われる麦味噌。鹿児島の自然をイメージした緑の大福の中には麦味噌とさつま揚げを和えたゴロゴロとした具を入れました。さつま揚げは野菜入りやチーズ入りなどアレンジ次第で色々な食感を楽しめます。		
■レシピ		■作り方
材料名（2本分）	分量(g)	・さつまいもをレンジで加熱後、濾す。 ・一度濾したさつまいもと麦味噌を合わせて、もう一度濾し、レンジで15秒程加熱し全体を軽く練る。 ・さつま揚げを3mm程度のサイコロ状に切る。 ・皿にさつま揚げと麦味噌を入れて、ラップをし、レンジで15秒程加熱する。 ・全体に味噌が馴染むようにまんべんなく混ぜる。 ・白玉粉、砂糖、塩、水を合わせ、よく混ぜる。ラップをして、レンジで600W、2分加熱する。 ・火傷に注意しながら、箸やヘラなどで少し透けるくらいまでよく混ぜる。 ・バットに片栗粉を広げ入れ、その上に生地を乗せて片栗粉をまぶしながら2等分にする。 （※さつま揚げ大福の求肥は材料を合わせるときに粉茶も加え、その後は同じ工程で作る） ・求肥を丸く薄めに伸ばし、具を入れ込みながら包み串に刺す。
さつまいも 麦味噌 <求肥> 白玉粉 砂糖 塩 水 片栗粉	50g 3g 40g 大さじ1/2 少々 50cc 適量	
さつま揚げ 麦味噌 <求肥> 白玉粉 砂糖 塩 粉茶 水 片栗粉	20g 3g 40g 大さじ1/2 少々 1g 50cc 適量	
		
■氏名	■住所	■職業等
松下 舞羽	鹿児島市	神村学園高等部 3年