今月の食材は

横須賀の農家では、

昔から自家用と

秋から冬にかけて旬を迎えるサ

最近では「すかなごっそ」などの直売所で地場産の して畑の 選ぶポ 傷がないもので、 イモを手に入れることができます。 |角で栽培-ントは、 見た目はふっくらと丸みがあ していたそうです。 持つたときにずつ しりと重み

を感じるものです。 ロの料理人が紹介産地消ショップの

香ば しさをプラフ ハンで焼き色を付けて

サトイモの 田楽

材料 サラダ油 2 イモ 分 少々

赤みそ

砂糖 大さじ2 50 大 cc じ

ーモの下

乾か-❷塩でぬめりをす -モを水洗 皮をむく り落と

鍋から上 ❸竹串を刺 なったら、 イモをゆでる。 や イモの わらか ・七を

水ですす

から、

落とす。

上部

、タ部分)

楽みそ作り]

火で温めながら混ぜ合わ ❹鍋に赤みそ、 し汁を入れて 砂糖、 弱 3

せる。

に注意。 める。 ⑤混ざったらすぐ火を止 煮立たせないよう

のフライ ンにサラダ油

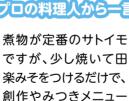
をひき、

イモの切っ

✔焼き色がついたら皿に た面を下に して焼く

盛り付け 田楽みそをか

98



に大変身します!