美味しいよこすか

今月の食材は

サトイモ

秋から冬にかけて旬を迎えるサトイモ。横須賀の農家では、昔から自家用として畑の一角で栽培していたそうです。最近では「すかなごっそ」などの直売所で地場産のサトイモを手に入れることができます。

選ぶポイントは、見た目はふっくらと丸みがあり、傷がないもので、持ったときにずっしりと重みを感じるものです。

地産地消ショップのプロの料理人が紹介

フライパンで焼き色を付けて香ばしさをプラス

サトイモの田楽

【材料（2人分）】
- サトイモ　6個
- サラダ油　少々

田楽みそ
- 赤みそ　100グラム
- 砂糖　大さじ2
- みりん　大さじ1
- だし汁　50cc

【サトイモの下準備】

❶サトイモを水洗いして乾かし、皮をむく。

❷塩でぬめりをすり落とし、水ですすいでから、鍋でサトイモをゆでる。

❸竹串を刺してやわらかくなったら、サトイモを鍋から上げ、サトイモの上部（ヘタ部分）を切り落とす。

【田楽みそ作り】

❹鍋に赤みそ、砂糖、みりん、だし汁を入れて弱火で温めながら混ぜ合わせる。

❺混ざったらすぐ火を止める。煮立たせないように注意。

【仕上げ】

❻フライパンにサラダ油をひき、サトイモの切った面を下にして焼く。

❼焼き色がついたら皿に盛り付け、田楽みそをかけて出来上がり。

担農林水産課☎(822)8298

プロの料理人から一言

煮物が定番のサトイモですが、少し焼いて田楽みそをつけるだけで、創作やみつきメニューに大変身します!