

今が旬!

おいしいサトイモやってきた

狭山の代表的な名産品・サトイモの収穫が始まりました。今年の夏は猛暑であったため、例年よりも多くの水やり作業が必要でしたが、大きな葉の下でしっかりと成長しました。これからの時季はご家庭で地元の味をお楽しみください。

狭山のサトイモって?

良質な土壌で育った狭山のサトイモは実が白く、ねっとりとした強い粘り気が特長です。堀兼地区を中心に、土垂や蓮葉芋といった品種が栽培されています。



どこで買えるの?



●狭山市農業祭

開催日時:11月25日(土)、9時~14時
会場:JAいるま野 狭山支店
市民会館

●JAいるま野あぐれっしゅげんき村

所在地:堀兼2085-1 ☎2957-0831

●ふれあいファームセンター

所在地:入間川1166-1 ☎2956-7001

●市内スーパーの産地直送コーナーなど

問合せ 農業振興課へ☎2937-7543



今月のメニュー

サトイモの 信田揚げ

今月の食材

サトイモ



作り方

- ①サトイモは洗って両端を切り落とし、縦に切れ目を入れてゆでる。またはラップをして8~10分電子レンジ(600w)で加熱する
- ②皮をむき、熱いうちにざっとつぶして **A** を混ぜる
- ③タマネギ、ニンジン、生シイタケをみじん切りにする
- ④フライパンで油を熱して③を軽く炒め、豚ひき肉を加えて火が通るまで炒めたら、塩・こしょうで味を調える
- ⑤②と④を混ぜて8等分する
- ⑥油揚げを半分に切り、⑤を詰めて口をつまようじで留める
- ⑦天ぷら粉を水に溶き、狭山茶を混ぜたものに⑥をくぐらせ、170℃の油で2分程度揚げる



材料・8個分

- サトイモ300g ●タマネギ1/2個 ●ニンジン1/2本
- 生シイタケ3枚 ●油大さじ1 ●豚ひき肉100g
- 塩・こしょう少々 ●油揚げ4枚 ●天ぷら粉1/2カップ
- 水1/2カップ ●狭山茶(煎茶葉)大さじ1 ●揚げ油
- A** ●塩小さじ1/2 ●こしょう少々

- 現在、レシピ集を絶賛販売中です!
- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!

