



サトイモの美味しい季節が到来!

今年も大きな葉の下で成長してきたサトイモの収穫が始まりました。サトイモは狭山の代表的な名産品です。地元の旬の味を楽しんでみませんか。



今年もおいしいサトイモができました!

狭山のサトイモ*は、直売所(JAいるま野あぐれっしゅげんき村・ふれあいファームセンター)や、スーパーの産地直送コーナーなどで購入することができます。私たちが丹精込めて作ったサトイモを、ぜひご賞味ください!



*…JAいるま野管内(狭山・所沢・川越など)から出荷されるサトイモ

狭山市4Hクラブ 小澤徹也さん

サトイモレシピ「きぬかづき 衣被」

素材の味をそのまま楽しめる、衣被はいかがですか？狭山のサトイモは、実が白く、ねっとりとした食感が自慢！品質が高く、このおいしさを求めて取り寄せる料亭もあるほどです。



作り方

- ①皮を傷つけないように洗う
- ②蒸し器に並べて入れ、竹串がすっと通るくらいまで蒸す(目安は10分程度)
- ③ザルに取って乾かしてから天地(両端)を切り落とし、食べる際に指で押し出すようにして皮をむく
- ④お好みで、塩や味噌、わさび醤油などをつけていただきます!

※電子レンジを使用する場合は、①の後に天地を切り落とし、ラップをかけて600Wで6~7分加熱する

材 料 サトイモ(一口サイズのもの)

狭山の食材を使ったレシピはこちらから



もぐもぐsayama

問合せ
農業振興課へ内線2531

