

# いも茶巾

## ○伝承料理のいわれ

「栗よりうまい十三里」と言われ親しまれている「川越いも」の主産地である三芳町上富地区では、焼き芋、蒸し芋、てんぷらなどサツマイモを使った料理が親しまれています。

いも茶巾は、ちょっとした会合や人寄せ、秋の彼岸のころのお茶受けなどで出されます。

## 【材料】（できあがり 12 個程度）

サツマイモ 200 g（中 1 本程度）

砂糖 15 g（サツマイモ自体の甘さにより加減する）

牛乳 大さじ 1～2 杯程度

（ムラサキイモがあれば、2 色のいも茶巾ができる。その場合、分量は倍必要）

## 【作り方】

- 1 サツマイモは、2 cm ほどの厚さに輪切りにして水にさらしてアクを抜く。
- 2 サツマイモにかぶる程度の水を加えて、柔らかくゆでる。
- 3 柔らかくなったら、なべの湯を捨てて、皮をむいて、粗くつぶしながら砂糖と牛乳を加える。
- 4 3 を一口大に丸め、ラップフィルムで包み、きゅっとひねって茶巾にしてできあがり。

