

切り干し芋

由来 以前は食用のさつまいもを切り干して、子供のおやつとして食べられていました。最近では、商品用に品種改良された専用のさつまいもを使って作り、子供から大人まで広く食べられています。

材料 (製品で約2kg)

干し芋用タマユタカ 10kg
(製品になると20~25%に減量します)

作り方

- ① 土をきれいに洗い落とします。
- ② いもは大・小別にして、小さい芋は1時間、大きい芋は2~3時間蒸します。
- ③ 蒸したいもが熱いうちに厚めに皮をむきます。(軍手をしてスプーンを使います)
- ④ 皮をむいた芋は、ザルの上に置いて、中心部まで冷やします。
- ⑤ 冷えた芋を包丁で1.2cm厚さに切ります。小さい芋は丸のままか半分に切ります。
- ⑥ 切った芋をかごに並べ3日間天日干しにする。昼間は外で十分日光と風にあて、夜は露にあてないように室内にしまします。
- ⑦ 3日干したいもは、裏返してさらに2日間干して、午前10時30分~午後2時までの暖かい時間に一斗缶に入れます。次の日干してしまうことを2週間位繰り返すと白い粉がふいてきます。
- ⑧ 白い粉がふいた芋は、缶の中にいれ保存します。

