

# 中津川いも田楽

由来 奥秩父の秩父市大滝で古くから栽培されているじゃがいもです。皮がやわらかく小粒で皮ごと食べられるのが特徴です。

## 材料 (4人分)

中津川いも	16個
えごま	80g
山椒	少々

たれ	砂糖	80g
	みりん	20mL
	赤味噌	75g
	しょうゆ	少々
	酒	少々

## 作り方

- ① いもはきれいに洗って、茹でておきます。(よく冷ましておきます)
- ② えごまは炒って山椒と一緒によくすりつぶし、味噌、砂糖、みりん、しょうゆ、酒を入れてどろっとする位の濃さにのばし、たれを作ります。
- ③ 串さし(竹串1本に4個のいもを串にさす)にしたいもを焼きながら、たれをつけてこんがりと焼きます。

