

フードデザイン学科では、JAくるめの広報誌 With You 「うまかもんクッキング」コーナーに、久留米産の野菜や果物を使ったレシピを毎月掲載しています。

「調理学実習」の授業の中で、学生が献立を考案し、試作を重ねて一つのレシピを決定しました。自慢の料理の数々をご紹介します。8月号は、くるめ産「電照菊」をイメージしたものです。

『山芋きんとん 菊花風』

☆さつま芋の代わりに山芋を使って、さっぱりとしたきんとんに仕上げました。☆

《1人分のエネルギー量 94 kcal》

◎材料と分量（2人分）

・山芋	/	100g	・カボチャ	/	30g
・〔砂糖	/	大さじ1	・〔水	/	大さじ1
・みりん	/	小さじ2	・〔砂糖	/	小さじ1
・〔塩	/	少々	・	/	

◎作り方

- ① 山芋もカボチャも皮を取り除き、柔らかくなるまで別々にゆでて、熱いうちに裏ごす。
- ② 裏ごしした山芋に砂糖、みりん、塩を加えて火にかけて練り、4つに分けてラップに包んで丸める。
- ③ 裏ごししたカボチャに水と砂糖を加え、火にかけて柔らかめに練り上げる。
- ④ ③をしぼり袋に入れ、丸めた山芋の上に菊の花びらをイメージして絞り出す。

