



きゃあもち 弓掛 啓子



材料(30個分)

里芋	300g
さつまいも	300g
うす口醤油	大さじ3
砂糖	大さじ3
そば粉	120~150g
ゴマ味噌	
味噌	200g
みりん	50cc
白すりゴマ	50g
砂糖	100g
きな粉砂糖	
きな粉	100g
黒砂糖	80g

作り方

- ①里芋、さつまいもは皮をむき、サイコロ切りにして、ひたひたの水で柔らかくなるまで煮て、うす口醤油、砂糖を入れ味をつける。
 - ②①が柔らかくなったら火を止め、そば粉を入れ練りあげる。冷めないうちに(冷めると丸めにくくなる)1個ずつ丸め、平たくする。
 - ③フライパンで両面をこんがり焼いて、好みにゴマ味噌、きな粉砂糖をつけていただく。
- ※ゴマ味噌は分量の材料を合わせて、火にかけながら練り上げる。
- ※きな粉砂糖はきな粉に黒砂糖(細かく削っておく)を加え混ぜる。

料理に
まつわる話

- 「きゃあもち」とは「かき寄せる」という意味で、里芋やさつまいも、そば粉を練ってかき寄せて作ることから、この名がついたといわれています。