

いところ煮

【作り方】

- ① さつま芋は、皮をむいて、乱切りにする。（水に浸してあく抜きをする。）大根もさつま芋と同様にきる。
- ② あずきは、柔らかくゆでておく。
- ③ ささぎ豆を鍋に入れ、水を加えて火にかけて、八分どおり火が通ったら、さつま芋、大根を加え、ひたひたの水を加えて、さらによく煮る。
- ④ さつま芋、大根がよく煮えたら、あずきを加えて火を通し、塩、砂糖、しょうゆで調味する。

●ポイント

*昔は、砂糖は加えず、さつま芋の甘味だけでした。
また、切り干し大根や干し柿も加えました。平たいだんごを加えたりもしました。

材料

- ・あずき
- ・ささぎ豆
- ・さつま芋
- ・大根
- ・調味料（塩、砂糖、しょうゆ）

秋祭りは、いところ煮と坪ぼたもち

（資料提供者 東村 矢吹花子さん他）

