

イルカの空中散歩

～おうちで郷土料理を楽しもう～

第238号
担当 今村

皆さま、本日もみぞか号をご利用くださいましてありがとうございます。

日没が日に日に早まり、ようやく、秋の訪れを感じる季節になりましたね。今年は、1年があっという間に終わってしまいそうです💧

新型コロナウイルスの感染拡大をうけ、在宅でのお仕事に休日も不要不急の外出を控える等、いわゆる“おうち時間”が増えた方がほとんどだと存じます。どのようにお過ごしですか？私は、趣味の映画鑑賞やお菓子作りを楽しんでおります(〜)

そこで！今回は、皆さまにご自宅で地元熊本の味をお楽しみいただきたく、

『簡単で美味しい“いきなり団子”の作り方』をご紹介します。

調理時間：

●材料(6～8個分)

- ・さつまいも 大1本 ★
- ・あんこ 200g (小豆餡、こし餡等)
- ・だんご粉 200g
- ・塩 小さじ1
- ・水 160ml

①サツマイモを 1.5cm 程度に切ります。

(蒸す時間を短くしたい方は、こちらの状態で少量の水を入れてラップをかけ電子レンジで温めてください。600W 2-3分)



②★の材料を混ぜ、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねます。



③さつまいもの上にあんこをのせ、②で練った生地で包みます。

円形に伸ばして、中央に材料を置きたくなりますが(笑)

写真のように楕円形に伸ばし、半分に折るように包むと、生地が破れにくく、綺麗に包むことができます。



④

■蒸し器をお持ちの方

下段に水を入れ、上段に並べて 20 分前後蒸してください。

■ご家庭に蒸し器がない場合

耐熱容器に団子を並べ、ラップをかけます。

深めの鍋に 10cm 位水を張って、容器を鍋の中に移します。沸騰したら蓋をして 15～20 分蒸してください。



(※鍋の大きさによって蒸す時間を調整してください。)

⑤皮が半透明になったら完成です！



この日は、母が点ててくれたお抹茶も一緒に♪旬のお芋とあんこの優しい甘さが口いっぱい広がります♡

ちなみに…。諸説ありますが来客が「いきなり」来ても素早く作って出せるお菓子という意味と、生の芋を調理する「生き成り(いきなり)」という語句の意味が重なって「いきなり」団子になったそうです。笑是非お試しください♪

誕生月は「よかよ」割 !!

天草 ⇄ 福岡間(1人あたり・片道)

¥6,200

※ 福岡空港旅客サービス施設利用料込



家族旅行に最適!

同行者 5名様までOK!

◀ 設定期間 ▶

11月に誕生日を迎える方：2020年11月6日～11月13日

12月に誕生日を迎える方：2020年12月4日～12月11日

1月に誕生日を迎える方：2021年1月8日～1月15日

2月に誕生日を迎える方：2021年2月5日～2月12日

3月に誕生日を迎える方：2021年3月5日～3月12日

◀ 予約期間 ▶

ご希望便の **1か月半前 午前9時～前日 午後6時まで**

◀ 適用条件 ▶

設定月に誕生日を迎えられるご本人と同行者(同日・同便利用に限る)5名まで適用

◀ 予約申込方法 ▶

天草エアライン予約センター 又は 天草空港カウンターのみ

◀ 購入期限と支払い方法 ▶

期限=予約日を含め5日以内または、ご搭乗前日のいずれか早い期日まで

支払い方法=現金・クレジットカード・コンビニのみ ※旅行代理店では取り扱い不可

◀ 注意事項 ▶

販売座席数限定、予約変更不可(取消手数料¥2,000・払戻手数料¥400)

弊社運航情報やお得な旅プラン等につきましては、天草エアライン HP をご覧いただくか、予約センター (☎0969-34-1515 ※営業時間 19:00～18:00) へお電話ください。

お手数をおかけしますが、よろしくお願いたします。

AMX 検索