



イルカの空中散歩



第 289 号
担当 津一岡

～いきなり団子作り体験～

皆さま新年あけましておめでとうございます。
本日も天草エアラインをご利用いただきまして、誠にありがとうございます😊

今年も、社員一同安全運航に努めて参ります。
どうぞよろしくお願いいたします。

さて、今回は天草を少し飛び出て、熊本市内で「いきなり団子作り」を体験してきました！

そもそもいきなり団子とは...？

さつまいもとあんこを小麦粉の生地で包んで蒸した熊本の郷土料理です！全国的にも有名なもので、聞いたことがある方や実際に食べたことがある方も多いのではないのでしょうか！？😊

そんな、いきなり団子作り体験ができるのは熊本市中央区にあります「いきなりやわたなべ」さん。
自前のエプロンと三角巾を身に着けたら、さっそく作業開始！

①さつまいも（紅はるか）にあんこを塗ります。

さつまいもはすでに輪切りにしてあり、あんこも丸く形成されているので、簡単に最初の工程を進めることができました😊



②生地を切り、のばします。

事前に用意された生地を 10 等分に切り分け、麺棒でのばしていきます。



Point
厚さを均等にのばすこと！
薄くしすぎると、仕上がりの際すべて破れてしまうそうです😭

③さつまいもを生地で包みます。

①で作成したさつまいもを生地で包んでいきますが、意外と難しく苦戦しました...💦

全てを包むわけではなく、さつまいもの上から被せて、縁に張り付けるだけ。裏側は少しのばす程度で OK です！



④蒸し器で蒸します。

ここまで来たら、あとは蒸し器で蒸すだけ！
30分ほどで蒸しあがります。この蒸し器は最大 10 段乗せることができ、1 段あたり 25 個入るので、最大 250 個を一気に作ることができます😊



⑤包装・パック詰め

蒸しあがったら、一つ一つ包装してパックに詰めて完成です！一人あたり 10 個お持ち帰りできます😊

パッケージにはくまモンが施されていてとってもかわいいです♥その場で食べてもよし！持ち帰ってもよし！私はその場で一ついただきましたが、出来立てはホクホクでさつまいもの甘さと生地のしよっぱさが絶妙でおいしかったです😊



60分ほどですべての工程が終了しました。
簡単に誰でも作ることができるので、小さなお子様や最近では海外の方も多く体験にいらっしゃるそうです！

そんな「いきなりやわたなべ」さんは、2001 年創業のいきなり団子専門店、一日に 1000 個も作っています！😊

種類もいくつかありますが、お店の方のおすすめは定番の元祖「黒粒あん」。他にも、特許を取得している「白あん」もおすすめ！白あんのいきなり団子は他ではなかなか味わうことが出来ないの、ぜひ食べて頂きたい一品です！

しかし、体験に行くのが難しい...買いに行けない...という方もいらっしゃると思います。そんな皆さまに朗報です！「いきなりやわたなべ」さんの味を阿蘇くまもと空港でも味わうことができます！
保安検査場通過後にあるお土産店にてミニサイズの冷凍いきなり団子が販売されています。

冷凍することで、2~3ヵ月の長期保存ができ、お土産やご自身へのご褒美に最適です😊（食べる際は電子レンジで1分温めるだけ!）

他にも、桜の馬場 城彩苑や熊本駅でも販売されています。また全国発送も可能! 詳しくは「いきなりやわたなべ」の公式ホームページをご覧ください😊

ぜひ熊本旅行の思い出に、また親子の思い出作りなどにこちらの体験を行ってみられてはいかがでしょうか🌟

◎アクセス:阿蘇くまもと空港より車で約40分
天草空港より車で約120分

いきなりやわたなべ

熊本県熊本市中央区坪井4丁目9-31

☎(代表) 096-346-0247

(注文) 090-9562-0606

🌟いきなり団子作り体験🌟

料金:4,000円/人

人数:2人~(要相談)

体験時間:60分程度

申し込み:2日前まで、お電話にて。



新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。

本日のご搭乗誠にありがとうございます。

昨年は地震や航空機事故など心を痛めるニュースもありましたが、スポーツではパリオリンピック女子やり投げでの北口選手の優勝や、米国メジャーリーグでの大谷選手の数々の記録更新など日本人選手の活躍に励まされた年でもありました。今年も日本の世界を舞台にした奮闘を応援したいと思います。

さて、話題は変わりますが、今年天草エアラインはお陰さまで25周年を迎えます。

これまで数々の困難がありましたが、皆様からいただきましたご支援によりここまで乗り越えてくることが出来ました。この場をお借りして心より感謝申し上げます。今後も天草の空の玄関口として皆様のお役に立てるよう努めて参りますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

天草エアライン株式会社

代表取締役社長

山西 聡

🌟 AMX INFORMATION 🌟

天草産の食を楽しみながら旬の観光情報を発信する交流イベント

天草フェアin福岡

2025年2月28日(金) 1部13:00~17:00 (物販・観光案内)
2部18:00~20:30 (物販・大交流会)



会場:交流文化創出拠点HiRaKu
福岡市中央区天神2丁目8-227

天草で人気のイタリアンTrattoria Via Centro (ヴィア・チェントロ)のシェフが用意した軽食や、天草酒造の焼酎などをご用意しております。

第2部のみ
【参加料/1人】
500円
ワンプレートおつまみ
飲み放題付
定員100名

*画像はイメージです。

福岡空港から天草空港間を35分で毎日3往復で結ぶ天草エアライン。イルカ飛行機「みぞか号」1機で運航する「日本一小さな航空会社」です! 意外とフラットに行ける天草の魅力をもっと福岡の方に知っていただきたく、天草の食でおもてなしをしながら観光情報などを発信するイベント(天草の特産品の販売と交流会)です。ぜひ気軽に足を運んでください。



参加資格:天草の空サポータークラブ会員限定となります。会員でない場合は、このイベントに参加できません(当日入会OK)ので、入会金・年会費無料の会員入会をお願いいたします。→

★イベント(交流会)では、天草エアラインの航空券や、オリジナルグッズ等の商品が当たる抽選会もあります。

