

いもきんとん

○伝承料理のいわれ

「栗よりうまい十三里」と言われ親しまれている「川越いも」の主産地である三芳町上富地区では、焼き芋、蒸し芋、てんぷらなどサツマイモを使った料理が親しまれています。

いもきんとんは、正月のおせちに欠かせないもので、特に「紅赤」で作ったきんとんは、口あたりがふわっとしていて、ほろほろととろける味わいが絶品です。

【材料】

サツマイモ（紅赤）	400g（中2本程度）
栗の甘露煮	250g
砂糖	1カップ
みりん	大さじ3杯
ブランデー（あれば）	少々

【作り方】

- 1 サツマイモは、皮をむいて1cmほどの輪切りにして水にさらし、アクを抜く。薄く切ることによって、繊維が細くなり、裏ごしせずすむ。
- 2 サツマイモにかぶる程度の水を加えて、柔らかくゆでる。
- 3 柔らかくなったら、なべの湯を捨てて、砂糖、栗の甘露煮の漬け汁、みりんを加え、木べらですくっても落ちないくらいに弱火で焦がさないように煮詰める。
- 4 煮詰まったら、栗を加えて、栗に火を通す。
- 5 栗に火が通ったら鍋を火からおろし、香りづけのブランデーを加えてできあがり。

