



■日本最大級のサツマイモの祭典！さつまいも博 2024 に出展します

サツマイモを中心に、作り手と売り手と買い手が一堂に会するサツマイモの一大博覧会「さつまいも博」。なめがたブランド戦略会議（事務局：経済部ブランド戦略課）が中心となり、サツマイモのコンビニエンスストアをコンセプトとした「さつマート NAMEGATA」を出店します。焼き芋や干し芋はもちろん、さつまいもホットスナックやさつ恋アパレルグッズなど、行方のサツマイモを多くの方に楽しんでいただける品をご用意しています。これを機に、さらに行方市および行方かんしょの認知度を上げ、地域の活性化につなげていきます。皆様のご来場をお待ちしています！

会期：2月20日（火）～25日（日）

会場：さいたまスーパーアリーナ けやきひろば



■料理研究家 藤井恵さん考案のサツマイモレシピを紹介します

○揚げずに作れるツヤツヤ大学いも

フライパン1つで手軽に作れる至福の一品です。

材料（作りやすい分量）

- サツマイモ（紅はるか）…………… 2本（約500g）
- サラダ油 …………… 大さじ5
- 砂糖 …………… 大さじ5
- しょうゆ …………… 小さじ1
- 黒いりごま …………… 少々

作り方

- ① サツマイモはよく洗い、小さめの一口大の乱切りにする。水に15分さらして水気を拭く。
- ② フライパンに①、サラダ油、砂糖、しょうゆを入れる。
- ③ ふたをして、弱めの中火にかける。油がふつふつとしてきたら、ふたをはずしてサツマイモを返し、ふたについた水分を拭く。再びふたをして5～6分蒸し揚げにする。
- ④ ③の工程をさらに2～3回繰り返し、サツマイモに火を通す。砂糖があめ状になり、サツマイモがこんがり色づいたら、火を止める。
- ⑤ サツマイモにあめをからめながら取り出し、器に盛る。フライパンの油を捨て、残ったあめをサツマイモにかけて、黒ごまをふる。



市内のサツマイモに関する情報をお待ちしています。出荷先を探している生産者の方や、おいしいサツマイモスイーツのお店など、どんな情報でも歓迎です。

【この記事（サツマイモ）に関するお問い合わせ先】

ブランド戦略課 ☎ 0291-35-3114（直通）



サツマイモ LOVE の皆さんはこちら▲