

地域に根ざす郷土料理「がね揚げ」 with インターアクトクラブ

我が校のインターアクトクラブとの連携で、天草の郷土料理である「がね揚げ」を調理しました！皆さん、がね揚げをご存知でしょうか？

「がね揚げ」は、形がカニ(天草では「がね」と呼ぶ)に似ていることから、「がね揚げ」と呼ばれ親しまれています。別名「つき揚げ」ともいい、祝い事では「がね揚げ」、仏事では「つき揚げ」と呼ばれているようです。からいもなどに衣をたっぷりつけ、手のひら大に揚げます。揚げたての味はまた格別です。ぜひ一度お試しください。

郷土料理を知り、次世代へ伝統的な食文化を継承していきましょう！

☆材料(約2人分)

さつまいも	160g
薄力粉	65g
卵	1/2個
砂糖	大さじ1(9g)
しょうが	少々
塩	1g
揚げ油	適量
(炭酸水)	適量



さつまいもは
紅はるかと安納芋の
2種類を使用

☆作り方

- ① さつまいもは皮をむき、細めの拍子木切りにして、水につけアク抜きをする。
- ② しょうがは細い千切りにする。
- ③ 卵を溶き、砂糖、しょうが、塩、さつまいも、炭酸水(お好み)を入れてよく混ぜる。
- ④ さらに、薄力粉を入れて混ぜる。状態を見て水を加える。
- ⑤ カニの形に作り、油で揚げる。

