

「食の名人」による郷土料理出前講座

熊本市立託麻西小学校（令和7年12月22日）

12月22日、熊本市立託麻西小学校の生徒の皆さんと【いきなり団子】を作りました。
上田トモ子さん、津田多美子さん、奥井香織さん、持田成子さんの4名の食の名人にご担当
いただきました。

今回は生徒の皆さんが掘ったさつまいもを使って調理しました。



まず始めに持田さんより、いきなり団子の歴史や作り方を教えていただきます。
早速、さつまいもを切り、あんこを丸めていきます。
また、別のテーブルでは交代しながら生地をこねます。



次に、さつまいもとあんこを生地で包み、蒸し器へ投入。
20～30分程度、蒸していきます。

「食の名人」による郷土料理出前講座 熊本市立託麻西小学校（令和7年12月22日）



出来上がりはこちら。皆さん上手に作ることができました！

出来上がった後は全員で試食しました。

自分で掘ったさつまいもを自分で調理することができたので、より一層おいしく感じたと思います。

