

「食の名人」による郷土料理出前講座 熊本市立白山小学校（令和8年1月14日）

1月14日、白山小学校6年生の生徒の皆さんと【いきなり団子】を作りました。
「食の名人」持田成子さん、早田雅美さんにご担当いただきました。



【いきなり団子】さつまいも、中力粉、だんご粉、砂糖、塩、サラダ油、水、あん

名人のデモンストレーション。皆さん真剣に見て聞いています。



まずは生地作り。今日は1月で寒いので中々生地が伸びません。レシピよりも少し水を足してこねていきます。季節や湿度でも生地の伸びは違うと名人が教えてくださいました。

「食の名人」による郷土料理出前講座 熊本市立白山小学校（令和8年1月14日）



さつまいもは1 cm～1.5 cmにきり、水にさらします。

さつまいもにあんを置いて、伸ばした生地で包んでいきます。

あんをはみ出さないように丁寧に包んでいました。

出来上がったいきなり団子を蒸し器に並べて20分蒸します。

蒸し上がったいきなり団子はおいしそう。みんなでおいしくいただきました。

