

# 大学いも

## ○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。

大学いもは、子どもから大人まで大人気の定番料理です。

## 【材料】

サツマイモ	200g（中1本程度）
砂糖	大さじ1杯
しょうゆ	大さじ1杯
はちみつ	大さじ1杯
水	大さじ1杯

## 【作り方】

- 1 サツマイモは、一口大の乱切りにして水にさらしてアクを抜く。
- 2 揚げ油を中温（150℃）に熱して、竹串が通る程度に揚げて取り出す。
- 3 鍋に砂糖と水を加え、ゆっくり火を通す。
- 4 3にしょうゆ・はちみつを加え、素早くかき混ぜる。
- 5 揚げたサツマイモを加え、全体にからめてできあがり。

