

さつまいもで作る優しい甘味のおやつ

後引くおいしさ さつまいもかりんとう



## クラフトがどこで串間に活力を

### 顔が見える手作りのあたたかさ

**中央公民館**に笑い声が響き渡る。20代～70代の女性15人でクラフトが作りをしている「ミセスクラフト」。4月から第2・第4水曜日に和気あいあいと活動しています。川上壹代子代表は「みんな楽しみにしている。教え合うので初心者でも必ず作品が出来上がる」と笑顔で話します。

クラフトかごは、お米などの穀物の袋、牛乳パックの再生紙などを使ったテープと、ハサミやボンドなどの身近な道具で作れる工芸品。約15年前、全国的にブームになつたそうです。

「子育てや仕事などがひと段落した人たちから、もう一度やりたいと要望があった」と生涯学習専門指導員の山口すが子さん。3年前にクラフト歴の長い菊永和代さんと一緒に先生役を依頼して、中央公民館講座を開設しました。



ミセスクラフトの皆さん  
次回の展示会は来年の夏頃を予定しています。  
楽しみにしていてください。



和やかな雰囲気の中で真剣に作業中



秋の味覚「さつまいも」で作る懐かしい味わいのかりんとう。今回「さつまいもかりんとう」を紹介してくれるのは大東地区・市ノ瀬にお住まいの深江加代子さんです。

かりんとうを作り始めたのは約10年前。さつまいも農家である母親のかりんとう作りを見ながら覚えました。加代子さんが作るかりんとうはカリッとした食感とは違い、少しだけ甘めの味わいが特徴です。

調理方法はとてもシンプル。砂糖水を加熱し飴状になり始めたら、揚げたさつまいもと黒ゴマを入れて絡めるだけという簡単なもの。「おいしく作るコツは2度揚げ。



大東地区・市ノ瀬  
深江 加代子さん  
材料のさつまいもには、傷があったり、サイズが小さすぎて売り物にならないものを使います。

そうすることによって、水分が飛んで時間が経ってもカラッとした感じが続いているのです」と教えてくれました。作るときには、5～10kgのさつまいもを使い、大量に作ります。「親戚や職場に差し入れすると喜ばれるし、家でも1kgくらいはアツという間になくなるんです」と笑顔の加代子さん。

大東地区には、かりんとうを作る人が多いそうで、「揚げる時間や味付けでそれぞれの家庭の味があるのでいろんな味が楽しめますよ」と話してくれました。

一度食べだしたら止まらないさつまいもかりんとう。試してみてはいかがでしょうか。