

～＊～ 新居の芋だき ～＊～

<材料 4人分>

里芋…………200g

油あげ…………1/2 枚

大根…………80g

にんじん ……40g

ごぼう…………40g

板こんにゃく…1/2 枚

干しいたけ…4g

とりもも肉…40g

葱…………2本

砂糖…………小さじ1

うすくちしょうゆ・小さじ2

こいくちしょうゆ・小さじ1と 1/2

みりん…………小さじ1

煮干(だし用)…10g

水…………200cc



①里芋は皮をむき、15mmのいちよう切りにし、塩もみして下ゆでしておく。

②肉は食べやすい大きさに切る。

③こんにゃくは手でちぎり、干しいたけはもどしてせん切り、大根、にんじんは厚めのいちよう切り、ごぼうはささがきにする。

④煮干しでだしをとって、とり肉、かたい材料から入れて調味して煮込み、最後にねぎをちらし仕上げる。

愛媛の秋の風物詩、「いもたき」。

新居浜では『いもだき』と濁って発音します。