

# かごしまの味！料理教室

～地産地消から食と環境を考える～

★日 時 平成29年2月25日(土) 10:00～13:30

☆場 所 かごしま環境未来館 1階食工房

★講 師 芝 香織(かごしま郷土料理マイスター)



芝 香織先生  
珍しい郷土料理を教え  
ていただきました。



「かねんすい」って知っていますか？  
さつまいもでんぷん(かねん粉)に熱湯を  
注ぎ、素早くカー杯まぜると…  
半透明な団子ができます。  
これを汁に入れて煮ると透明な団子になり  
かごしまの味！郷土料理「かねんすい」の  
完成！  
プリッとしてモチモチの食感が最高！  
(食物繊維も豊富でダイエットにも！)



かねんすい



今回のがねはニラ  
入りがポイント！  
地域によって入れ  
る食材も違うよ！

かごしまの食材をたっぷり使った郷土料理



焼き立ての  
丸ポーロ  
簡単に手作りの郷  
土菓子が焼けまし  
た！



メニュー

さつまいもご飯・鶏の黒酢煮・がね・かねんすい  
丸ポーロ