1月の郷土料理

高知県の郷土料理「けんかもち」

けんかもちは、里芋とさつま芋が半分ずつ入った郷土料理です。
物部村（現　香美市）に伝わるこの料理は、蒸して潰し、砂糖や食塩を加えて混ぜ、きなこをまぶして作ります。口の中で２つの芋が喧嘩することから、「けんかもち」と」呼ばれています。

レシピ

材料 10 個分

さつまいも…200g　さといも…200g
砂糖(上白糖)…35g　　塩…1g
★きな粉…15g　★砂糖(上白糖)…5g

●1　さつまいもと、さといもの皮をむき大きめに切り、蒸す。
●2　蒸したさつまいもとさといもをつぶし、砂糖、食塩を加えてまぜる。
●3　丸めて、★きな粉と★砂糖をまぜたものをまぶす。

●は今までに紹介紹介した都道府県です。