



# 御嵩建築

雨楽の家  
URAC MODERN

## casa carina



御嵩モデルハウス



### 木の郷ぎふの家 御嵩建築 の住まい創り新聞

Vol.65

今回のテーマ  
現場レポート、干し芋の作り方☆簡単レシピ

#### 現場レポート

##### ◎可児市A様邸 新築工事

- ・基礎配筋検査、合格です
- ・しあわせをカタチにする仕事をしています。

##### ◎御嵩町K様邸 車庫新築工事

- ・基礎工事、始まりました。
- 天気で暖かいので助かりますね。
- ・建て方、終了。
- ・立派な鉄骨ですね。

##### ◎瑞浪市M様邸住宅再生工事

- ・解体がほぼ終わりました。
- これからが腕の見せどころです。

##### ◎多治見市M様邸新築工事

- ・滞り無く、地鎮祭が執り行われました。
- 工事の安全とご家族の繁栄を祈念致します。
- ・地盤改良工事、完了しました。
- ・基礎に鎮め物を埋めます。
- お住まいとご家族をお守りください。

##### ◎瑞浪市M様邸三か月点検

- ・本日、住まいの定期点検 三か月点検を実施しました。
- 問題ありませんでした。安心してお住まいください。



お客様の声を聴かせて頂きました。  
おありがとうございます。



【当社ホームページより抜粋。詳しくは **ぎふの家** 検索！】

## 干し芋の作り方☆ 簡単レシピ

冬のおやつにぴったりな、甘くてねっとりとした自然素材の干し芋。子供にも安心して食べさせられる優しいおやつですよ。実は栄養価も高く、疲労回復を促すビタミンや女性に必要な鉄分、便秘解消に役立つ食物繊維なども豊富に含まれていて、子供だけでなく大人も食べたい素晴らしい食べ物なのです。

そんな干し芋が、実は自分で作れるって知っていましたか？どんなに体に良くて美味しくても毎回買っていては家計の負担になってしまいますよね。

でも！自分で作れば大丈夫！好きな時に好きなだけ作れて安心。栄養価も補える節約おやつになるのです。

①自分で干し芋を作ろう！作る時期はいつ？

②天日干しじゃなくても大丈夫！室内での作り方。

これらについて調べてみました。きっとあなたもこの冬作りたくなっちゃいますよ！(^\_^)!

### ①干し芋の作り方・用意するもの

★いつ作るのが良い？

さつまもは今では年中スーパーに売っているものです。しかし、干し芋は湿度が高く、暑い時期には適していません。すぐにカビが生えてしまいます。なので、湿度が低く、気温も低い時期、つまりはちょうど干し芋が食べたくなる今！！ですね。

★用意する材料は？

さつまいもを食べたい分だけえ〜以上です。

あんなに甘いのに、お砂糖は使っていないんですよ。お芋の種類は、ほくほく系の鳴門金時などよりも、ねっとり系の安納芋や紅はるかといったお芋が干し芋には適しているようです。

★作り方

1.まずはさつまいもを適当な大きさにぶつ切りにし、蒸し器で蒸す。

2.竹串などがすっと入る柔らかさに蒸し上がった荒熱をとって皮をむき、1~1.5cm程の厚さに切る。

3.ざるなどに並べて、時々ひっくり返しながらか2~3日天日干しにする。(夜間は室内に入れる)

手順はこれだけです！

蒸す時は、蓋に布巾やタオルなどを挟むと水滴が落ちずに美味しく蒸し上がり、また、蒸し上がったさつまいもは繊維にそって縦に切ると割れずに綺麗に切れるようです。

天日干しの際には、虫がつかないように網のカバーなどがあると良いかもしれません。良い感じに乾燥して、いかにも美味しそうな具合に出来上がった後は食べるだけ！

### ②室内での作り方。電子レンジやオーブンの利用方法

手順が少ないとはいえ、ちょっとめんどくさいな……と感じている方もいますよね。蒸し器で蒸したり、天日干ししたり。わたしもそっち派です。

**でもでも！そんなものぐさな私にも嬉しいお部屋で簡単に作れちゃう方法がちゃんとあったのです！**

**簡単！蒸し器じゃなくて電子レンジを使っちゃう！**

さつまいもは皮を剥き、この時点で薄くスライスして10分以上水にさらし、あくを抜きます。

その後、耐熱皿に重ならないように並べ、ふんわりとラップをかけてから、レンジで5~10分程度様子を見ながら加熱。これで蒸す作業は完了です！

★天日干しは室内のストーブ前でも大丈夫だった！

天気が悪かったり、外に干すスペースが無い場合はストーブなどの前でも大丈夫です。真冬ならお部屋に一台はあるご家庭が多いのではないのでしょうか。

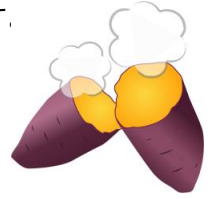
天日干しと同様、たまにひっくり返しながらか2~3日、それで干し芋が出来ちゃうそうですよ。

**超簡単！！オーブンを使えば、さらに時短！**

オーブンシートを敷いた鉄板にスライスしたさつまいもを並べて、120℃の低温で両面40~60分程加熱すれば、オーブンでも十分に天日干し効果が得られるようです。

これは簡単(^\_^)/すぐ出来ちゃうからぜひやってみてくださいね。

保存料なし、添加物なしの簡単・安心おやつ。ぜひお試しください。



## Topics

予約制

雨楽の家  
URAC MODERN

casa carina

**お住まい見学会開催します！**

**2月13日(土)・14日(日)**

お施主様が住まわれているお住まいをご覧いただけます。

あ〜んな話 や、こ〜んな話。お住まいになってみての感想が聞けるチャンスです。



木の郷ぎふの家 (株)御嵩建築

〒505-0122 岐阜県可児郡御嵩町顔戸800-1

TEL 0574-67-4787 / FAX 0574-67-5519

2016年2月 発行