

# サツマイモ掘り



～おしながき～

品種

紅あずま

特徴

繊維質が少なく、蒸したり焼くとホクホクとネツリの間タイプのサツマイモです。

大分短期大学では  
本学園の幼稚園向けに毎年5～6月  
にイモ植えを、10～11月にイモ  
掘り体験を実施しています。



先生！  
みてー

We are～  
♪イモザイル♪

おイモのお姉さんの話に  
みんな興味津々！  
(おイモの掘り方をしっかり聞いています)



私たちが育てました。

学生は毎年変わります 笑



みんなで楽しく掘りました！



なかなか取  
れないなあ～



こんなに大きい  
のとれたよ！



お家でのお芋の  
美味しい食べ方



①おイモ、新聞、  
電子レンジ、お  
皿を準備します。



②おイモを新聞紙  
で包み、水で濡ら  
します。(余分な水は  
切ってください)



③お皿を裏返しに  
し、おイモを上  
に載せます。加熱ム  
ラがないようにす  
るためです。

④まず500wで2分間加熱。  
そしてイモが柔らかくなるまで  
何回か解凍モードボタンを押  
して、合計で約10～12分(目  
安)加熱します。



電子レンジでもホクホクな  
おイモになります♪