

～沢村貞子の大学芋～ より

## 大学芋

原案 沢村 貞子

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穂先生



沢村貞子さんがエッセーに書き記したレシピを参考に、より作りやすくアレンジしたレシピ。  
ちょっと大きめに切ったサツマイモをフライパンで揚げる。沢村さんの細やかな心遣いから生まれた愛情あふれる大学芋です。

## 材料 ~ 2人分 ~

さつまいも	2本
サラダ油	適量

## &lt;シロップ&gt;

グラニュー糖	1カップ
水	1カップ

## &lt;仕上げ&gt;

黒ゴマ	適量
-----	----

1/2

## 作り方

PrePare  
準備

■さつまいもは洗っておく。

Step 1  
ステップ 1

さつまいもを2~3等分の斜め切りにし、皮をむく。



## Step 2 ステップ 2

水に約10分さらす。



## Step 3 ステップ 3

フライパンを中火で温め、黒ゴマを入れ、約5分香ばしい香りがするまで 煎る。紙の上にあけて冷ましておく。  
※焦げやすいのでフライパンをたえず振りながら煎るとよい。



## Step 4 ステップ 4

さつま芋を水から引き上げ、水気をしっかりと拭き取る。弱火で120~130°Cに熱したサラダ油で、ゆっくりと15分ほど揚げる。  
※油の温度の目安は、菜箸を入れて少しだけ泡が立つ程度。



## Step 5 ステップ 5

さつま芋の表面が膨れてきて、少し揚げ色がついたら中火にする。



## Step 6 ステップ 6

しっかりと揚げ色がつき、表面がカリッとなったら油から引き上げる。



## Step 7 ステップ 7

鍋にグラニュー糖と水を入れ、沸騰させる。揚げたてのさつま芋を入れ、シロップを全体に絡ませながら2~3分煮詰める。  
※揚げたさつま芋はくずれやすいので、シロップを絡ませる作業は丁寧に。



## Step 8 ステップ 8

シロップにとろみがつき、さつま芋に照りが出たら、器にあける。仕上げに黒ゴマをふりかける。



2/2

## 食べごろと保存方法

冷めるとさつま芋が固くなってしまうので、出来たてすぐが食べごろです。  
作ったその日のうちに食べてください。