

真室川田の伝承里芋サザンズイロイロ食の
方をしょうかい。

真室川のイロイロ里芋のしょうかい

赤トムにくの食べ方

からいのニンニク味
(イカリ方)

(1) からかりをく水で洗ひし車をかしから

オチ車から石の土などい木道などを使

いロロき、ぼろぼろにほぐしむぶく。

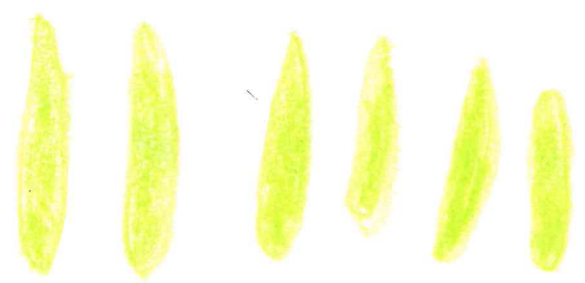
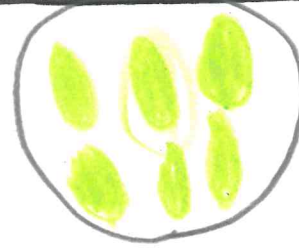
(2) こぼろは表面を包丁の山でスライス

3センチくらいのぶつ切りをし、水で洗ひ

(3) (2)の水気を拭き取り、車をく叩きにしむぶく。

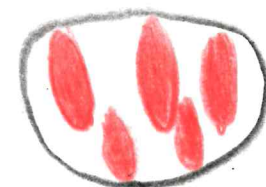
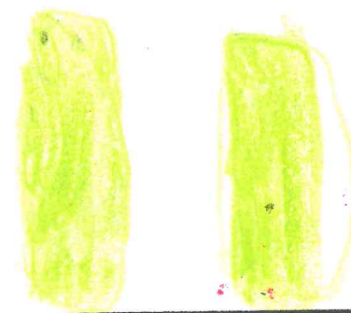
(4) まろり金木でロロを叩きし、口を
とろろとろろにする。

(5) (1)と(3)を(4)に入れて混ぜ合わせる、
出来上がり



青鬼
青大豆の一種、イロイロの青
豆、比へ里芋が、この
まは、節分のマクリ豆は、
かきね。

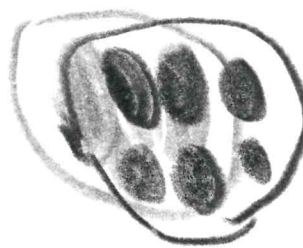
弓矢四郎様
べつ名茶さま、いばね。
イロイロの青大豆、
弓矢四郎様、イロイロの
まは、節分のマクリ豆は、
かきね。



在来豆
金時

甚かん次良古月、
特選タネ色に加工、
ずんずん、すりからが
水分が多い、食感も、
なま、りとは、異なり、
有の、青鬼、は、大、
ん、は、カ、ル、シ、豆、

主な生食に好まれる。



大黒豆