

Enjoy!!

SHIMA

Vol.3

# SWITCH

わたしたちのまち、志摩市をとことん楽しむ!



SHIMASWITCH, ？ ?

志摩市を若者が住みたいと思えるまちに!をコンセプトに立ち上がった若者たちの若者たちによる若者のための企画グループ。

志摩市ってつまらん…志摩市ってイケてない!それなら自分たちでなんかやろう!SHIMA(志摩)を**楽しいまち、ココロときめくまち**に少しずつSWITCH(変えて)していきたい。そんな思いからはじまったのがSHIMA SWITCHです。

わたしたちのまち、志摩市をとことん楽しむ!

# SHIMA SWITCH



10日くらい干したら完成!!



芋を切ります。3等分が理想。



茹で上がったら蒸らします。

はっじまっるよー!!



隼人芋は地元の方にかけてもらいました。

実際にきんこを作ってみました!



研究その3

### 「きんこ3分ワッキング」

「SHIMA SWITCH」きんこ企画ついにクライマックス!

隼人芋を地元の方々にかけてもらい「きんこ」を自分たちで作ってみました。

さらに!!そのきんこを使っていろいろなオリジナル料理を創作!意外な大成功、大失敗にメンバーもビックリ...

SHIMA SWITCH企画 / 第一弾

## 志摩のいいところ研究所

志摩市にあるまだまだ知らない志摩の魅力を拾い上げて研究して、発信する企画。はっじまっるよー!!



切った芋を干します。オレンジ色がキレイです。



切ったあとの芋がこれ!



芋を茹でます。大体1時間くらいかな?



芋の皮をむきます。身の色が見えるまでしっかりむきます!

## SHIMA SWITCH 考案 きんこオリジナルレシピ

生ハムきんこ & 生ハムきんこあげ  
生ハムの塩分ときんこの風味が意外と合う!!

おすすめ度 1.5



スイートきんこポテト  
メンバーいちおし!!  
子供のおやつにもGOOD!  
冷やしても熱々でもおいしい

おすすめ度 3



はちみつきんこ  
バター風味とハチミツのあまさがしっかりと入り染み込んでいてついついつまんでしまう♡

おすすめ度 2



どら焼ききんこ & どら焼ききんこあげ  
はさむだけで簡単なのにおいしい!揚げたてホクホクはきんこが柔らかくなってあんこと絶妙にマッチ♡

おすすめ度 3



きんこ寿司  
見た目のインパクトだけがスゴイ!味はというと・・・きんこ酢飯の味がしました・・・

おすすめ度 0.5



きんこ de リッツ  
写真映え、パーティー映え、ぱっちり!!  
一口で食べやすい。生ハムやチーズとの相性もとても良い♡

おすすめ度 2.5



みんなもいろいろな料理で試してみてね♡



こんなにきんこに合う料理があるなんてビックリ!!



## つくりかた

### スイートきんこポテト



まずはきんこを細かく切ります。



市販のプリンときんこをよく混ぜます。



器に移してオーブントースターで軽く焦げ目がつくまで10分~15分焼きます。



黒ごまをふりかけて完成!

### きんこ de リッツ



細かく切ったきんこ、生ハム、クリームチーズとおおさをクラッカーに乗せるだけ



完成! おしゃれなパーティー料理

次回は WEB で!

SHIMA SWITCHの次号からはWEBで配信予定!志摩パークゴルフ場を全力でプレイしたり、ビーチコーミングにもチャレンジ!その他にも志摩市の若者が楽しめる遊びやモノ・コトを随時WEBで配信していきます。SHIMA SWITCHを今後ともよろしくお願ひします。

