

料理名	きごみそ
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	”きご”は、じゃがいものでんぷんのことで、昔くずいもを利用して作られており、風邪のときなど砂糖を入れて溶かしたものを飲んだ。”きご”を作るときはくずいもをすりおろして作るが、”きごみそ”はすりおろしたじゃがいもを味噌と混ぜる。
材料	じゃがい 1個 みそ 大2 竹の皮 1枚
作り方	1. じゃがいもをすりおろし、味噌と混ぜ合わせる。 2. 竹の皮をきれいにふき、①を包み、いろりの火や灰の中に入れて良い香りがするまで焼き、こんがりしたところを食べると美味しい。 ※現在の作り方 じゃがいものすりおろした中に味噌・砂糖を加え、ささの葉に包んで焼くか油で揚げる。 (池田町「ふるさとの味」 池田町栄養改善三色グループ)