

学生
さん



尚綱大学生生活科学部 4年

なす も え か

那須 萌依花さん (左)

え は ら し お り

江原 史織さん (右)

秋のごちそう、さつまいも。
甘みと食物繊維やビタミンC
などの栄養をぎゅっと閉じ込
めたスイートパイに仕上げま
した！

農家 × 学生 恋する野菜

農家さんが愛情込めて育てた
野菜 × 尚綱大学生生活科学部の
学生考案レシピを紹介します。

110

スイートポテトパイロール

【材 料】 (6個分)

〈1人分 228kcal 塩分 0.2 g〉

さつまいも 1本 (150~200g)
冷凍パイシート 1袋 (2枚入り150g)
生クリーム 10g
有塩バター 10g
砂糖 お好みで (5~20g)
チョコレート 20g
クリームチーズ 20g
卵 適量
黒ごま 適量



← 過去のレシピはこちらから



私は3年前にサツマイモを作り
始めました。気持ちを込めて育
て、サツマイモとしっかり向き合
うことで、よりおいしいサツマイ
モになっていきます。これから
もさらにおいしいサツマイモを
作るため頑張っています！

【作り方】

- ① さつまいもの皮をむき、角切りにしてやわらかくなるまでゆでる。
- ② ①をペースト状にして、生クリームと有塩バター、砂糖を加えてなめらかにする。
- ③ 2枚の冷凍パイシートを縦方向に伸ばして長方形にする。
- ④ チョコレートは小さく砕く。クリームチーズは1センチくらいの大きさにちぎる。
- ⑤ ③の冷凍パイシート 1枚に②を均等にのせて広げる。その上に④を散らす。
- ⑥ もう1枚の冷凍パイシートをのせてサンドする。
- ⑦ 包丁で6等分にカットし、上からクルクル巻いていく。巻き終わりは、卵液を塗ってくっつける。
- ⑧ ⑦を天板にのせて、ハケで卵液を塗り、黒ごまを載せる。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンで15分ほど焼いて完成。

農家
さん



サツマイモ、たまねぎ、くりなど

こばやし たかあき

小林 孝昭さん (曲手)



「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←QRコードを読み込み、回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)