

かごしまけん きょうどりょうり  
鹿児島県の郷土料理です。かきあげに似て  
いますが、豆腐を使うのが特徴です。「が  
ね」は「かに」のことで、形がかにの足に  
似ていることが名前の由来です。

## がね

### 【材料（4人分）】

さつまいも 2/3本 (100g) ・ にんじん 1/3本 (40g) ・ ごぼう 1/4本 (40g) ・  
しょうが 生姜ひとかけ ・ とうふ 豆腐1/5丁 (50g) ・ こむぎこ 小麦粉60g ・ たまご 卵1個 ・ さとうお 砂糖大さじ1/2 ・  
しお 塩ひとつまみ ・ あぶら 揚げ油 適宜

### 【作り方】

- ① さつまいも、にんじん、ごぼうは全て干切り、生姜はみじん切りにする。
- ② 豆腐は押し（20%減程度）、水を切ってつぶしておく。
- ③ 卵を溶いて小麦粉、砂糖、塩を混ぜる。
- ④ ③に①の野菜と豆腐を加え、よく混ぜる。
- ⑤ 4等分に分けて成形し、油で揚げる。

