

# トマトだご汁を作るよ！

きょう 今日<sup>きょう</sup>はふるさとくまさんデーです。

2月は「八代地域」を紹介<sup>やっしろちいき</sup>します。八代の特産品<sup>しょうかい</sup>である『はちべえトマト』を練りこんだ手作りのだご汁<sup>やっしろ とくさんひん</sup>を作るので、その一部<sup>ね てづく</sup>を紹介<sup>じる つく</sup>します！



こむぎこ 小麦粉<sup>こむぎこ</sup>にトマトペースト<sup>こむぎこ</sup>を加えて・・・



よいしょ、よいしょ・・・

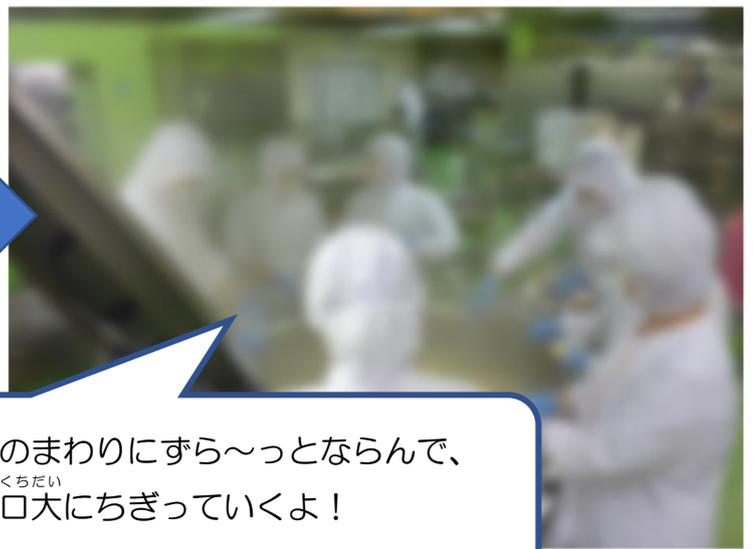
みず くわ 水<sup>みず</sup>を加えて、よ〜くこねます。



みず くわ 水<sup>みず</sup>を加えて、よ〜くこねます。



すこ あいだ まとまったら、少しの間寝かせて〜



かま 釜<sup>かま</sup>のまわりにすら〜とならんで、一口大<sup>ひとくちだい</sup>にちぎっていくよ！



いろ きれいなピンク色のトマトだごの出来上がり♪



トマトだご汁<sup>じる</sup>を仕上げ<sup>しあ</sup>げていくよ！