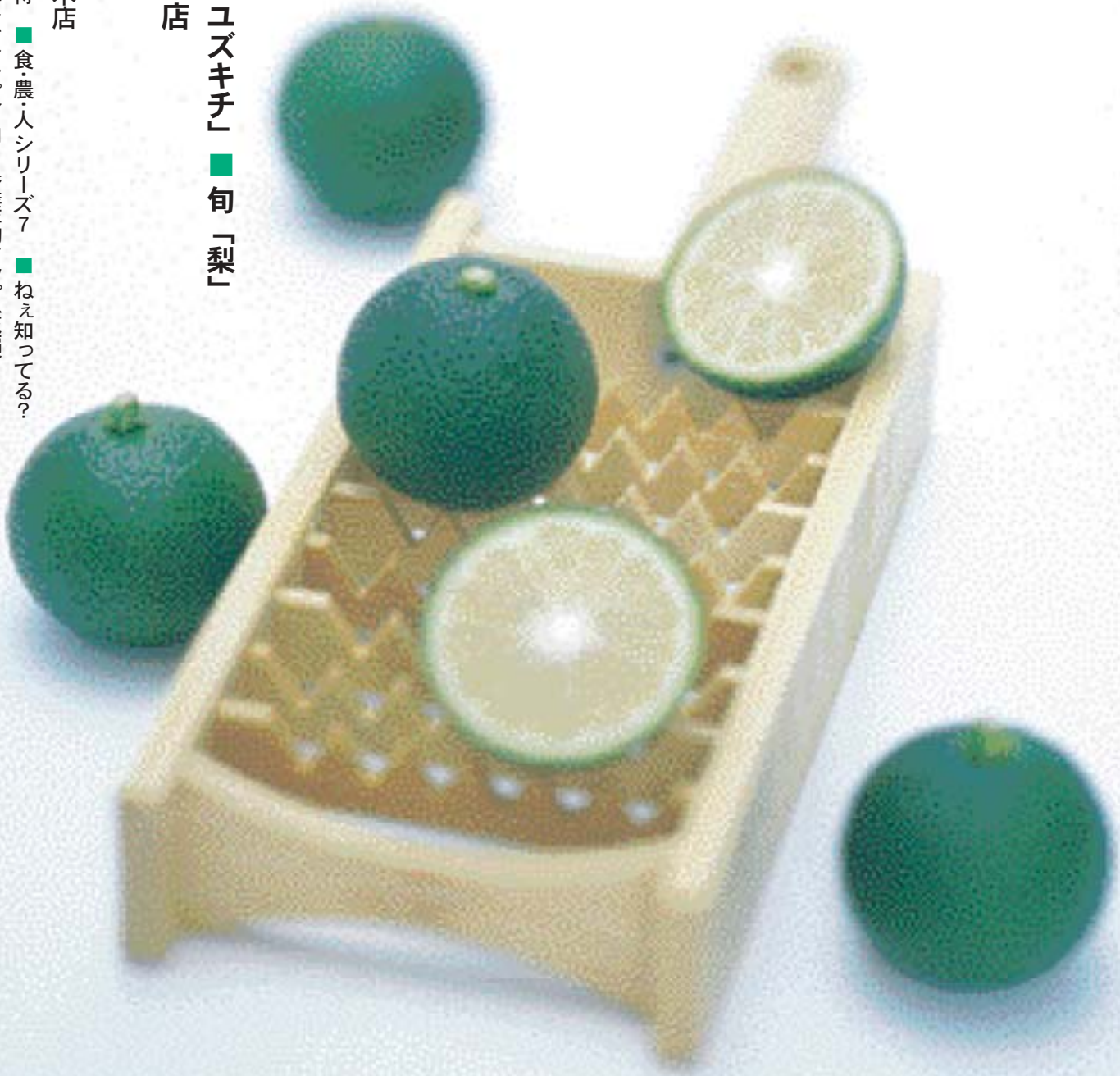


2003 No.07

- 農の職人達「長門ユズキチ」
- 旬「梨」
- みんなの販売協力店
- Aコープ大内店
- Aコープ牟礼店
- バリユーハウス綾羅木店
- もう食べた?/そうご期待
- 食農・人シリーズ
- ねえ知ってる?
- 【保存版】たべる・つくる・楽しむレシピ/山口県農産物マップ(花編)



お知らせ

「長門ユズキチ」の
新作料理
できました。

ホテル西長門リゾート



「ユズキチ二色博多揚」など、見本市で提案された料理のレシピはホームページ(「知っ得! News」のコーナー)に掲載していますので、ぜひお試しください。

豊北町のホテル西長門リゾートで、「長門ユズキチ」を使った新作料理「ユズキチ二色博多揚」が考案されました。これは8月7日に同ホテルで開催された「長門ユズキチ見本市inほうほく」で提案された料理の一品。見本市は、「長門ユズキチ」の需要拡大と消費拡大を目的に開催され、その中で会場となったホテル西長門リゾートからの料理提案も行われました。

料理を考案された和食料理人・弘中克実さんは、「長門ユズキチ」はほどよい甘味と酸味が特徴ですから、それを活かす料理をと考えました。今回は、ほたてや海老といったあっさりとしたものと、「長門ユズキチ」の酸味との調和がポイントです。「長門ユズキチ」は皮が固いので、皮まで使うときは、薄く剥いて茹でて使うといいでしょう。また果汁をゼリー状にしたお吸い物なども、つるりとした喉ごしが楽しんで夏にぴったりだと思えますよ。」と話されていました。

試作段階のため、同ホテルのメニューに加わるかどうかは未定ですが、ほかにもムースやシヤーベットなど「長門ユズキチ」を使った様々な料理が試作されており、今後の展開が楽しみです。

みなさんも、レシピやポイントを参考に「長門ユズキチ」アイデア料理を作ってみてはいかがでしょうか。

編集後記

長門ユズキチ、白おくら、地這いきゅうり、どれも山口県独特の農産物です。今回紹介しただけでも3種類。まだまだ山口県オリジナルの農産物はたくさんあります。地元で出来た農産物を地元で消費する地産・地消ですが、地元で出来る農産物を知ることもしんどいと思いませんか? 「山口県ではいったいどんな農産物が作られているんだろう?」そんな疑問解消のお役に立てればいいなと思っています。知りたい情報等ありましたら、ご連絡ください。

インターネットでも「地産・地消」! ホームページも開設しています!

<http://www.mitsumete.net>

見つめて.net

インターネットでは「見つめて.net(ホームページアドレスは<http://www.mitsumete.net>)」というタイトルで、ホームページを開設しています。こちらでも農産物のいろいろな情報が満載です。ぜひアクセスしてください!

