農政 🔷

農政

よく一緒に料理をして した。

中学生になって、

ですか?

優子さん 段から一緒に料理をする 娘が小学生の時

弥一芋を知り、 コンテストに出場し、 ズガス全国親子クッ

時の課題が地元食材を使っ したことがあるんです。その 食材選びの際に 弥一芋の キング 入選

イモでお菓子ってアイ

優子さん 野菜のスイン ないので。 お菓子作りは、 ちり量って作らないといけ トイモのチョコレ 賞をいただいたト りは好きではないんです ってい たのを思 分量をきっ の有名店で **ユフは** 

弥一芋と海老のしんじょう

弥一芋」って知ってい

優子さん

って

第7回ウィ まし

**星凛さん** 得意料理は沿たが、今は一人で作っ やピーマンの肉詰め、 ンバーグもよく作り 得意料理は沢煮椀 豆腐

ィアはどこから? 実はあまりお菓子

優子さん でお兄ちゃんに代理をお 加できませんでした。 都合が悪く、 料理を作らなくてはならな るんです。 なぜか、それが賞をもらえ のを出すようにしています 二次審査は会場で実際に のですが、 おいしい」と言ったも 出品作品を決める基準 お兄ちゃんが「食べた 4人家族なんで: 残念ながら参 実は私も娘も

生凛さん 初めてトリュフを 娘にトリュフを作ってみた の量を増やしてレシピを完 からず苦くなってしまいま らとアドバイスしました。 した。徐々にチョコレ 加減が分

成させま

料理部門と菓子部門で

賞を獲得した親子

須谷さん親子(パレットガーデン)に

お話を伺いました

LOVETOXIC

King your farehoad

作ったときには、

### 須谷さん親子に弥一芋を使ったおすすめの お正月料理を紹介してもらいました



### ・揚げ油・・・・適宜

<材料>4人分

·弥一芋····70 q

・はんぺん・・・1/2枚

·むきえび・・・100 g

·酒·····大さじ1

・片栗粉・・・・大さじ1/2~1

·塩·····少々

<作り方> ①弥一芋はレンジ600Wで2~3分温めて皮をむき、むきえび80g、

ちぎったはんぺん、塩、酒、片栗粉と一緒にフードプロセッサーにかける。

②むきえび20gは粗みじんにカットし、①と合わせ8等分に丸める。

(手を水でぬらしながら丸めると、手につきにくくなります。)

③揚げ油を160度に温め、②に片栗粉(分量外)をまぶしてキツネ色になるまで揚げる。

·だし(昆布+かつお節)··500cc

・塩・・・・・・小さじ1/4~1/2

・しょうゆ・・・・・小さじ1~2

·片栗粉水・・・・・大さじ1

・ゆず/万能ネギ・・・・適宜

④だしを温め、塩、しょうゆを加えたら片栗粉水を加えてとろみをつける。

③と④を器に入れ、ゆずと万能ネギを飾る。

# 町の特産品



## で料理の腕比べ

~開成弥一芋料理コンテストを開催~





これらの料理は、

「レシピ集」にして

広報かいせい1月号と

ともに全戸配布します。

ぜひ、お試しください。



ル株式会社、 芋料理を披露しました。 料理部門と菓子部門 見た目、味などを審査町の代表者が料理の独創 一般町民、 賞を授与しまし かながわ西湘農 イオンリ

料理のコンテストを開催しました。家庭料理に取り入れてもらおうと、サトイモ「開成弥一芋」を多くの皆開成弥一芋研究会では、開成町ブニ

調理室で、 類審査)を通過した8組の出審査が行われ、一次審査(書 場者たちは自ら考案した弥一 審査員の開成弥一芋研究 コンテストの 保健セン の二次

なげたい」と話していまし一芋の普及・消費の拡大につりーの幅が広がることで、弥 は「弥一芋料理のレパート弥一芋研究会の武藤忠治会長 てコンテストを主催 の幅が広がることで、 した開成

開成町民活動応援事業と

84 - 0317

コンテストの参加者、審査員、開成弥一芋研究会のメンバー

#### 開成弥一芋料理コンテスト結果

料理部門

開成弥一芋研究会賞

「弥一芋豚肉巻き」 JAかながわ西湘農協 開成支店女性部

開成町賞

「弥一芋ベーコン揚げ」 竹内 愛実さん かながわ西湘農業協同組合賞

「フライ弥一芋のカレー炒め」 須谷 優子さん イオンリテール㈱賞

「弥一芋大学芋」 文命中学校

菓子部門

開成弥一芋研究会賞

「弥一芋トリュフ」 須谷 星凛さん 開成町賞

「弥一芋モンブラン」 瀬戸 純子さん かながわ西湘農業協同組合賞

「弥一芋クリームケーキ」 佐藤 茂美さん イオンリテール(株)賞

「焼酎やいちろう水羊羹」 高須 真徳さん



を多くの皆さんに知ってもら 開成町ブランドに認定されて

「開成弥一芋」

を使っ