



「かんたん めか美人」って何だ?!

企画政策課 ☎84-0312
 広報かいせいの「未病を改善 今月の一品」のレシピに時折登場する「かんたん めか美人」という材料?調味料?これって一体何?!...というギモンに答えるべく、レシピを提供しているビオトピアに行き、実際に料理をしてきました!

◀上段左から、(株)ブルックスの針間さん、大久保さん
 下段左から、まちづくり情報特派員の石崎、武藤



◀広報かいせい10月号掲載!

「コクうま! めからあげ」を作ってみよう!

2 もも肉を一口サイズに切って、①に入れて再びもみもみ。その後、常温で90分間放置します。

1 「かんたん めか美人」とビールをジップ付の袋に入れて、もみながら混ぜます。

材料はこれだけ!

材料や詳しい作り方は、広報かいせい10月号をご覧ください。

3 ②から取り出したもも肉をよく洗って水気をきり、片栗粉をまぶします。

4 160℃の油で2~4分揚げ、5分放置した後、180℃で1~2分再び揚げて完成!

完成!

調味料を使わないなんて信じられない!!

味がしっかりついていて美味しい!!

取材を終えて

「かんたん めか美人」は粉末飲料のノウハウを活かした90分でめか漬けができるというスグレモノ!ビオトピアマルシェでも販売しています。
 めか漬けといえば、めか床の管理など、とにかく面倒だと思っていたのですが、これなら簡単に美味しく漬けてアレンジ自在!今回作った「めからあげ」も柔らかくてジューシー!具材から「かんたん めか美人」を洗い流しただけで、衣には何の味もつけていないのにジューっと味が染み込んでいました。
 健康に良い、めか漬け調理が手軽にチャレンジできそうです。
 まちづくり情報特派員 石崎 雅美

ビオトピア キッチンスタジオ

今回の撮影場所は、ビオトピアマルシェ内にあるキッチンスタジオです。予約制で、一般の方も利用できます。ママ友やパパ友、みんなでお料理する時に借りてみるのも楽しそう!

BIOTOPIA me-byo valley ホームページ

このコーナーでは、町内の気になるあの場所・あの人をまちづくり情報特派員が取材します。気になる情報をお寄せください!

知り、食べる。そして伝える。
 ふるさとの味「開成弥一芋」を町の特産品として定着させていくためには、生産者の品質に対するこだわりはもちろん、それを宣伝して販売する努力も必要となります。そして、生産者たちの想いを身近にいる私たちが知り、日頃の食生活に取り入れていく意識も必要ではないでしょうか。
 地域の食材を地域の人たちが誇りに思う。そして、開成弥一芋のように子や孫の次世代に受け継いでいく。
 私たちが消費者にとどまらず、ふるさとの味の伝承者になることで、生産者とともに、開成弥一芋を町の特産品に育てていきたいと思います。
 開成弥一芋は、今まさに店頭に並んでいます。ぜひ、手に取ってふるさとの味をお楽しみください。



撮影にご協力いただいたのは
 つちやひろみ ぜん
 土屋 裕美さん、禅くん
 (岡野)