

かんたん
レシピ

木田ちそジュース



作り方

- ① 木田ちそ(赤しそ)の葉をもいで、1枚ずついねいに洗う。
- ② 水を沸騰させ、①を何回かに分けて入れて強火で煮る。煮立ったら中火で5分ほど煮る。
- ③ 葉から色が抜けたら、ペーパータオルを敷いたザルで漉しながら、別の鍋(ほうろくかステンレス)に移す。
- ④ ③にグラニュー糖と酢を加え、強火でひと煮立ちさせる。あくを取り、グラニュー糖が溶けたら火を止める。
- ⑤ 冷めたら、消毒した瓶に入れて保存。氷水や炭酸水、牛乳で好みの濃さに割って飲む。

材料

木田ちその葉	200g
水	1,200ml
グラニュー糖	600g
酢	200ml

(調理時間約30分)

福井の美味しい食材「木田ちそ」

伝統の福井野菜「木田ちそ」は、名前のとおり福井市の木田地区で明治時代から栽培されてきたシソです。ちぢれた葉っぱの形状が織物の「ちりめん」に似ていることが名前の由来とされ、強い香りと鮮やかな色合いが特徴です。



昨年は地元の木田ちそ生産者で組織する「有限責任事業組合ちそのかほり」が福井農林総合事務所の支援により、「木田ちそサイダー」と「梅干しの素」を開発。これらの商品は、県内のAコープ各店舗等で販売しています。

県政広報ふくい アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、

**「しらやま西瓜」を
10名様にプレゼントいたします。**

全国トップクラスの品質を誇る「しらやま西瓜」は地元でも入手困難な幻のスイカ。主に関西方面に出荷されています。甘いものは、糖度が14度に近いものもあります。



応募締切 平成27年 7月17日(金)

応募方法 アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。



※商品の発送をもって当選発表にかえさせていただきます。商品は8月中旬に発送する予定です。

Q1.県政広報ふくいをお読みになったご感想を教えてください。

①内容について

- 1.大変良い 2.良い 3.普通
4.あまり良くない 5.良くない

②良かった記事など(1~7の中から2つまでお選びください)

- 1.表紙
2.ふるさとに帰ろう!福井で働こう
3.「福井型18年教育」を発展
4.県政HOT NEWS 5.食の國ふくい
6.各地の催し 7.ふくいインフォ

Q2.県政広報ふくいへのご感想や、今後取り上げてほしいテーマ、ご意見などがありましたらご記入ください。(自由記述)

応募先 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要)

ホームページは

県政情報をお届けしています

新聞

新聞各紙でくらしの情報(子育て・福祉・就職など)や企業向け情報を紹介

●福井県からのお知らせ/新聞各紙…毎月1・15日掲載

ラジオ

●ふくい元気通信

FBCラジオ/月、水、金曜日 午前10:20~10:30頃
第3、5土曜日 午前10:35~10:40頃

●FM県政スポット

FM福井/金曜日 午前8:45~8:53頃

テレビ

●おはようふくいセブン

FBCテレビ/日曜日 午前7:00~7:30

●まちかど県政

FBCテレビ/日曜日 午後4:55~5:00

福井テレビ/日曜日 午前11:45~11:50

●ほっとふくい

福井テレビ/第1、3土曜日 午後5:00~5:15

●NHK地上デジタルのデータ放送

点字・音訳

●ふれあい県政だより 年12回発行

メールマガジン

●ふくい「見えるマガ」/第2、4金曜日発行

県広報誌「県政広報ふくい」は、年6回の発行。福井新聞、日刊県民福井への折り込みのほか、図書館などの公共施設やコンビニエンスストア、道の駅などで入手できます。

[編集後記]

いつもたくさんのご意見をありがとうございます。より多くの方に広報誌を手にしていただけるよう、4月号からは食品スーパーにも広報誌を置かせていただいています。また、県政の新しいニュースは、県の広報番組「おはようふくいセブン」「まちかど県政」「ほっとふくい」がおすすです。視聴者プレゼントもありますので、ぜひご覧ください。

