

フワッ、サクッ
箸がすすむ

ふくいの美味しい食材

こうなご



全国各地で様々な呼び名があり、体が小さくて女の子のように可愛らしいことから、福井では「こうなご(小女子)」と呼ばれる魚。正式には、イカナゴの稚魚を指します。

漁期は4月下旬～6月上旬。あわら市北潟地区では江戸時代からこうなご漁が盛んで、他の産地のこうなごに比べ大ぶりで味が良いと言われる「吉崎こうなご」が有名です。

かんたん レシピ こうなごとタケノコのかき揚げ

材 料

タケノコ …………… 小1/2個
三つ葉…………… 適量
こうなご…………… 30グラム
薄力粉、天ぷら粉、揚げ油 …… 各適量
天つゆ…………… お好み

(2人分・調理時間約15分)



作り方

- 湯がいてアク抜きしたタケノコを千切りにし、水気を切る。三つ葉を1cm程度に刻む。
- ボウルに①とこうなごを入れ、薄力粉を軽くまぶす。
- 天ぷら粉で衣を作り、②と合わせておたまにとり、170度の油で約2分揚げて完成!

【Point】

- ・鍋肌から静かに入れ、形を整えながら揚げる。揚げすぎないのがポイント。
- ・タケノコかわりに、タマネギやニンジン、ジャガイモを使ってもOK。

レシピ提供：(一社)県日本調理技能士会会長 川口泰弘さん

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、

「素敵なカレー(4食分)」 を10名様にプレゼントします。

ミディマト「越のルビー」
と若狭牛が入った、ぜいたくなレトルトカレーです。



応募締切 平成29年 **5月27日(土)** **お忘れなく**

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】を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。(お一人1通まで)

※賞品の発送をもって当選発表に代えさせていただきます。
賞品は6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(複数回答可)

- 1.表紙 2.特集
3.知ったくふくい 4.ピックアップ ふくいの研究
5.県政HOT NEWS 6.ふくいインフォ
7.はぴりゅう通信 8.各地の催し
9.食の國ふくい

Q2.県政広報ふくいへのご意見・ご感想や、今後取り上げてほしいテーマ等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

●福井県からのお知らせ/新聞各紙…毎月1・15日掲載
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

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
福井テレビ/日曜日 午前11:45～11:50
FBCテレビ/日曜日 午後 4:55～ 5:00
- 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

SNS・ユー・チューブ 随時更新

- フェイスブック「ほやほや!ふくい」(県内向け)
「おいでよ!ふくい」(県外向け)
「Experience_fukui」(海外向け)
- インスタグラム「insta_fukui」(県外向け)
「experience_fukui」(海外向け)
- ユー・チューブ「おいでよ!ふくい」(県外向け)
「Experience_fukui」(海外向け)

【編集後記】

今号から誌面をリニューアル。読みやすく、親しみやすいデザイン・レイアウトになるよう工夫したほか、国体・障スポ関連のトピックスや県の試験研究機関について紹介する新コーナーを設けました。今後も県政広報ふくいをよろしくお願ひします。

 マチイロ

「県政広報ふくい」を
スマートフォンにお届け

