

食の國 ふくい

かんたんレシピ たけのこあんのおやき

材料 (4人分・調理時間約40分)

たけのこ(水煮) …… 150グラム	水溶き片栗粉 …… 適量
しいたけ …… 70グラム	(B) 上新粉 …… 120グラム もち粉 …… 80グラム 上白糖 …… 40グラム 塩 …… ひとつまみ
しょうが …… 1片	
ひき肉 …… 100グラム	
(A) 砂糖 …… 大さじ2	
みりん …… 大さじ2	水 …… 適量
醤油 …… 大さじ2.5	水で戻したヨモギ粉… 60グラム



レシピ提供: 越前町商工会レシピコンテスト優秀賞 向 涼子さん

作り方

- 1 たけのこ、しいたけ、しょうがをみじん切りにする。
- 2 フライパンでひき肉を炒め、①を入れる。④で味付けをし、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3 ボウルに⑥を入れ、水を少しずつ加えながら耳たぶぐらいの硬さになるまでこねる。
- 4 ③を5、6個にわけ、さらしを敷いた蒸し器に並べて25分間蒸す。
- 5 ④をさらしごと取り出し、ひとまとめにして熱いうちによくもむ。手で触れられるようになったらヨモギ粉を混ぜてもみ込む。
- 6 ⑤を小さくちぎって丸く広げて、中に②を入れて包む。
- 7 ホットプレートで⑥の両面を焼いたら完成!

ふくいの美味しい食材 たけのこ

春の味覚を代表するたけのこ(筍)。竹かんむりに旬と書くように、1旬(約10日間)で大きく成長することから、子供がすくすくと育つようにと願って食べられてきました。

県内有数の産地である越前町宮崎地区では、ミネラルが豊富な赤土の土壌で栽培。たけのこが1cmほど頭を出した頃に収穫するため、とても柔らかくアクが少ないのが特長です。



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、

いちほまれ生ロール

を18名様にプレゼントします。

新ブランド米「いちほまれ」の米粉を生地に100%使用。甘さを抑えた生クリームを、白くもっちりした生地で巻いた大人のロールケーキです。



応募締切 2019年 4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5月中旬に発送する予定です。

応募先 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要)
 ホームページでの応募は

Q1. 県政広報ふくいを読んだご感想を教えてください。

- 1.大変良い 2.良い 3.普通
 4.あまり良くない 5.良くない

Q2. 良かった記事を教えてください。(複数回答可)

- 1.表紙 2.特集
 3.お知らせ 4.県政HOT NEWS
 5.ふくいインフォ 6.各地の催し
 7.食の國ふくい

Q3. 県政広報ふくいで今後取り上げてほしい県政のテーマを教えてください。(自由記述)

Q4. 県政広報ふくいへのご意見をお願いします。(自由記述)

編集後記

海外の研究者が年縞博物館を見学する様子取材しました。終始感動している様子の皆さん。45mにおよぶ実物の年縞の前では、特に大きな歓声と拍手が沸き起こっていました。水月湖年縞の世界的価値を感じ、誇らしくなりました。



「県政広報ふくい」をスマートフォンにお届け

