



ハピネス
クッキング

ふくいの恵みをいただく

伝統ある吉川ナス

鯖江市の旧吉川村一帯を中心に作られてきた吉川ナス。きんちゃく型の丸ナスで、皮が薄く身が締まり、煮崩れしにくいのが特徴です。千年以上の歴史があり、賀茂ナスのルーツとも言われています。

品種改良がされていないため栽培が難しく、一時は生産が途絶えかけたことも。伝統を守るため、有志の皆さんが立ち上がり試行錯誤を重ね、いまでは年間約3万個の生産ができるようになっています。



吉川
ナス

おすすめレシピ 吉川ナスの玉手箱

吉川ナスの丸い形を生かしたレシピ。甘くてとろけるような味わいが絶品です!



《材料3人分・調理時間約20分》

<ul style="list-style-type: none"> ミンチ肉 …… 100g 卵 …… 1/2個 ★ 玉ねぎみじん切り…1/4個 パン粉 …… 少々 吉川ナス …… 3個 ミニトマト …… 3個 ミックスビーンズ …… 適量 	☆	<ul style="list-style-type: none"> トマトペースト …… 1カップ コンソメ(固形)…… 1個 トマトケチャップ…3/4カップ 塩 …… 小さじ1 醤油 …… 大さじ1 はちみつ …… 大さじ2 水 …… 適量 スライスチーズ …… 3枚
--	---	--

肉だんごは冷凍シューマイで代用してもgood!

《作り方》

- ① ボウルに★を入れて混ぜ、1口大に分けて丸めて肉だんごをつくる。
- ② 吉川ナスのヘタ下1センチの所を切り落とし、ふたにする。底の部分も転がらないよう薄く切る。
- ③ ②の中身をくり抜き、①、ミニトマト、ミックスビーンズを詰める。
- ④ 鍋に③と☆を入れ、ナス全体を覆うぐらいの水を加え、②のふたと一緒に煮る。
- ⑤ 火が通ったらお皿に盛る。熱いうちにスライスチーズを乗せ、その上に④のナスのふたを添えたら完成!

読者プレゼント 吉川ナス さばえ菜花米セット



8
名様

吉川ナス300g×3個
さばえ菜花米1.5kg×1個
吉川ナスはまなみそ140g×1個
総量2,540g

Q1 NEWS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①(福井県長期ビジョン)
- 3.特集②(地域経済活性化を目指す)
- 4.ふくいインフォ
- 5.ハピネスクッキング

Q2 NEWSふくいでも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)

Q3 NEWSふくいへのご意見をお願いします。(自由記述)

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で8名様にプレゼントします。

応募締切 令和2年 8月22日(土)

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。賞品は令和2年9月中に発送する予定です。

応募先 〒910-8580 (住所は記載不要)
県広報広聴課 NEWSふくい
ホームページでの応募はこちらから



フェイスブック「ほやほや福井(福井県広報広聴課)」はこちらから県政のトピックスなどをお知らせしています。



「NEWSふくい」を
スマートフォンにお届け
マチイロ

