



レシピ提供:(一財)越前おおの農林楽舎

かんたんレシピ

いもぼた(さといも入りぼたもち)

材料 (10個分)

もち米…………… 2カップ 《小豆あん》  
 さといも…………… 160g 小豆…………… 2カップ  
 塩…………… 小さじ1/2 砂糖…………… 200g  
 ご飯 ※炊き上がったもの…60g 塩…………… 小さじ1/2

作り方

- ①もち米を洗い、5時間浸水しておく。さといもは皮をむき、柔らかく煮て熱いうちにつぶしておく。
- ②小豆あんを作る。  
 《小豆あんの作り方》  
 ・小豆を水洗いし鍋に入れ、水を加えて火にかける。沸騰したらお湯を捨てる。  
 ・再びたっぷりの水を入れ、あくを取りながら煮る。ゆで汁が少なくなってきたら適宜水を差す。  
 ・小豆が柔らかくなり、水分が引いたら砂糖を入れる。  
 ・水分がなくなる直前に塩を入れる。  
 ・火を止め小豆が冷めたら50〜60gずつに分けておく
- ③①のもち米を炊飯器に入れ、炊飯器の目盛りで2カップ分量の水と塩を入れて炊く。
- ④炊き上がったもち米にご飯と①のさといもを入れてさらにつぶす。つぶしたら50〜55gずつに分けて丸めておく。
- ⑤④を②でくるんで完成!

ふういの美味しい食材～上庄さといも～

まろやかな甘みともちもちとした食感が特徴の「上庄さといも」。小ぶりで身がしまり、煮崩れしないため、うまみをたっぷり味わうことができます。

清らかで豊かな水と、水はけのよい土壌、昼夜の大きな温度差という奥越地方の風土が良質なさといもを育みます。2017年には、国が農林水産物などをブランドとして保護する「地理的表示(GI)保護制度」に登録。ブランドさといもとして全国に広がっています。

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、

上庄さといも5kg(土付き)  
を6名様にプレゼントします。

大野市上庄地区の豊かな土壌で栽培されたさといもです。格別の味わいをお楽しみください。



応募締切 令和元年 10月26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11月中旬に発送する予定です。

応募先 〒910-8580 県広報広聴課 NEWSふうい (住所は記載不要)  
ホームページでの応募は

編集後記

長期ビジョン策定に向けた県民の皆さんとの意見交換会では、20年後の福井の未来について、活発に意見交換が行われていました。今後も、長期ビジョンについては、広報誌やテレビ、SNSなどを通してお伝えしていきます。

Q1.NEWSふういを読んだご感想を教えてください。

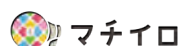
- 1.大変良い 2.良い 3.普通  
4.あまり良くない 5.良くない

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.知事メッセージ 4.お知らせ  
5. Next Stage 6.ふういインフォ  
7.食の國ふうい

Q3.NEWSふう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.NEWSふういへのご意見をお願いします。(自由記述)



「NEWSふうい」をスマートフォンにお届け

