

# 「日野菜の新しい活用を」 「ミニ日野菜」が活躍！



「日野菜再生プロジェクト」では、町内で栽培された種子を使った原産日野菜の復活を目指し、さまざまな取り組みを進めています。その取り組みをご紹介します。

## 日野町の日野菜が

「フランス料理」や

「日本料理」に大変身

大津プリンスホテルでは、今年5〜6月に「産地地消の想い・日野菜を訪ねて」と題して、原産日野の日野菜がメニューに取り入れられました。

ステーキの付け合わせや「日野菜ご飯」など、日野菜は漬物として大変有名ですが、その変身ぶりに「アツ」と驚かされました。

また、「ミニ日野菜」は、従来、根の長さ20センチで収穫していたものを半分の10センチで収穫するものです。このミニ日野菜は、そのままの形で丸ごと1本を皿に盛りつけることで「紅白」の彩りを楽しむことができます。



## 日野菜料理を作ってみませんか？

大津プリンスホテルの日野菜メニューから北野料理長に、またフランス料理オペラのおせち料理から澤井シェフにお聞きしました。



**日野菜のてんぷら**  
(北野料理長)

### 作り方

- ①日野菜は、細めのものを選びヒゲ根をきれいに取り、葉は2センチほど残して切り落とす。
- ②火が通るように縦半分に切る。
- ③薄く衣をして180℃で、2〜3分揚げる。
- ④斜め切りで3等分して盛りつける。
- ⑤天つゆや塩を振ってお召し上がりください。



**おせち料理  
日野菜の酢漬け**  
(澤井シェフ)

### 作り方

- ①根の長さ10センチのミニ日野菜を洗いヒゲ根を取る。先を切って長さを揃える。
  - ②2分ほど茹でる。
  - ③甘酢に漬けると色が戻る。
- ☆そのまま1か月程度保存できます。ステーキの付け合わせや「おせち料理」の一品として利用できます。



▲日野菜のほ場を見学される大津プリンスホテル北野料理長

このように「日野菜再生プロジェクト」では、「ミニ日野菜」の「新たな調理法」を検討しています。

また、東京ビックサイトの見本市への出展や首都圏ホテル・フランス料理店等への営業活動など日野菜の販路拡大を進めています。

その結果、JR東京駅内「ホテルシヤングリ・ラ東京」・有楽町「アピシウス(フランス料理)」・赤坂「ノブ・トウキョウ(創作和食)」・横浜「トウランドット(高級中華)」等へ出荷されるようになりました。

## 首都圏へ 日野菜を売り込め