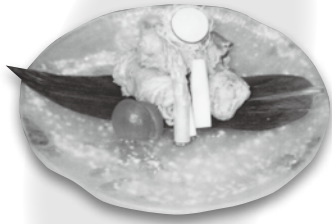


日野菜料理で秋を楽しむ！



いよいよ日野菜の種まきのシーズン、秋の訪れです。今回は、伝統野菜の日野菜を使った家庭料理を紹介します。去る、7月28日に日野町料理飲食組合青年部では、大津プリンスホテル和食「清水」の濱地紳一調理長から、日野菜を使った日本料理の指導を受けられました。その中から家庭でできる二品をご紹介します。



近江牛の日野菜おろし巻き

材料(4人分)
近江牛しゃぶしゃぶ用4枚
日野菜4本

作り方
①日野菜は、根の部分を切り分けて、おろし金で細かくおろします。
②鍋に湯をかけ沸騰したら、近江牛のスライスをさっと湯にくぐらせ氷水に放ちます。
③牛肉の水気をキッチンペーパーで拭き取り広げて、おろした日野菜を軽く巻き込みます。

④野菜とともに彩りよく盛りつけ、お好みのごまだれ、またはポン酢で召し上がります。
☆日野菜のおいしさで近江牛の味が引き立ちます。



日野菜とハモの香揚げ(右)
日野菜みりん(左)

日野菜とハモの香揚げ
材料(4人分)
ハモ4切れ、日野菜4本

作り方
①日野菜はよく洗い、4〜5センチに切っておきます。

②日野菜が大きければ2〜4つ割にして使います。
③小麦粉をつけた日野菜を、骨切りのハモで包み込むように巻きまます。
④巻いたハモを日野菜の葉で巻き込みます。
⑤170度の油でじっくり揚げ、食べやすい大きさに切ります。

日野菜みりん
材料(4人分)
日野菜4本、酒かす適量

作り方
①日野菜は根の部分をよく洗い、沸騰したお湯に放ち、さっと湯がき冷まします。
②酒かすをバットにゴムべらで敷き詰め、ガーゼを敷いて日野菜を並べ、もう一度ガーゼを敷き上から酒かすを敷き詰めます。
③次の日にはバットから取り出し、適当な大きさに切ります。

盛りつけたら糸かつおをふりかけで完成です。

◆問い合わせ先 農林課 農政担当 ☎026563 有線07773

秋の日野
まちなか歴史散策と
栈敷窓アート

〜どこか懐かしい昭和のはじめ〜

開催日 10月16日(土)〜17日(日)

場所 まちかど感応館(日野観光協会事務所) 中心に商人館から綿向神社まで村井・大窪一帯

全国でも珍しい日野独特の栈敷窓のある町並み、昭和のはじめにタイムスリップしたようなどこか懐かしさを感じる城下町、商人町。そんな町並みの中で、この町の文化や歴史を紹介したり、商家や蔵にて楽しい工芸作品の展示が行われたりします。

そのほかに、アートの製作体験や曳山の特別公開・お囃子の演奏、人力車の運行などの企画も盛り沢山です。なお、期間中は町中を散策される方が多くなりますので、車をご利用の方は、徐行運転にご協力をお願いします。

◆問い合わせ先

日野観光協会
(心のまちかど感応館内)
☎026577 有線01320