

# 日野菜の「味噌仕立て和風」

## ポタージュスープ

今回は、「大津プリンスホテル」のフランス料理ディナーコースに出されていたものを和風にアレンジし、ご家庭でも料理しやすいレシピをご紹介します。

このポタージュスープは、原産日野菜の「日野菜」でなければ出ない独特の苦味がインパクトとなります。まさに、旬の原産「日野菜」でなければ出せない味わいです。子ども向けに苦味の調整方法もご紹介いたします。



日野菜の「味噌仕立て和風」ポタージュスープ

### 材料（4人分）

- 日野菜（根の部分） 400g
- 日野菜の葉のジク 10cm 2本
- ジャガイモ中1個
- 固形スープの素2個
- 玉ねぎ1/2個 白みそ大さじ2
- 牛乳200ml バター10g
- 水400ml 塩・コショウ少々

### 作り方

- ① 日野菜（根の部分）は、細い根をきれいに取り除き、太い部分は、縦半分にし、乱切りにします。
- ② ジャガイモは皮をむき、1cm厚さの輪切りに、玉ねぎは、皮をむき芯をとって適当な大きさに切る。
- ③ 鍋にバターを熱し、玉ねぎを軽く炒め、しんなりしたらジャガイモ・水・固形スープを加え、10分程度煮込みます。
- ④ 日野菜・ホタテ水煮缶（または、

日野菜の葉4枚（飾り用・小さいもの）  
サラダ油適量 ホタテ水煮1缶

生ガキ4個でもOK）を入れ2

〜3分程度煮込みます。

- ⑤ 牛乳・白みそ・日野菜の葉の軸を加えミキサーにかけます。
- ⑥ 「とろり」としたら鍋に戻し、塩・コショウで味を調えます。
- ⑦ 飾り用に日野菜の葉（小さいもの）を、水気を取ってフライパンにサラダ油をひいて、強火でフライ返しで押さえながら平らに揚げます。
- ⑧ 器に⑥を盛り⑦の葉を添えます。

- ★④にバター30g・生クリーム50ml・白ワイン50mlを加えるとより本格的な味に仕上げることができます。



子ども向けに、日野菜を入れてから長めに煮込み、葉の軸を入れないと「苦味」が抑えられるよ！

◆問い合わせ先 農林課 農政担当 ☎②6563 有線⑤7773

## 近江日野 しやくなげ大使募集

### 応募資格

- ① 町内在住・在勤の満18歳以上の方（高校生は除く）
- ② 日野観光協会が参加依頼する各種行事に参加できる方
- ③ 今までにびわ湖まつり感謝使節およびしやくなげ大使に選任されたことのある方も応募できます



### 募集人員 2名

### 特典

- 2泊3日の東京ディズニールゾート旅行（または相当の旅行券）と2万円相当の記念品

### 応募方法

自薦・他薦は問いません（他薦の場合は本人の同意が必要です）。所定用紙に必要事項をご記入の上、日野観光協会へご応募ください。

### 締め切り 2月20日（日）必着

### 選考方法

主催者が委嘱する審査員が、個別に面接審査を実施し選考します。結果は直接本人に通知します。なお、応募者名および面接結果などについては公表しません。

### ◆応募・問い合わせ先

- 〒529-11604
- 日野町村井1284
- 日野観光協会（日野まちかど感応館内）
- ☎②6577 有線⑥1320
- （月曜日休館）