

## 甲賀野菜カボチャの茶巾しぼり ショウガあんかけ

### 材料 (4人分)

カボチャ	1/4 個 (正味/300g)
だし汁	1 カップ
塩	適量
みりん	
薄口しょうゆ	
ショウガ	1 片
片栗粉	大さじ 1
水	大さじ 1/2



### 作り方

- ①カボチャは電子レンジで3分加熱したあと種とワタを取り除き、粗く皮をむいて大きめに切り分け、蒸し器で箸がスッと通るまで蒸す。
- ②蒸しあがったカボチャをボウルにあげ、めん棒などで粒が残らないようよくすりつぶす。
- ③②を一口大の大きさに分け、清潔なふきんで包んで先を絞り、茶巾型にする。
- ④鍋にだし汁を入れて温め、塩・みりん・薄口しょうゆを加えて味を調える。すりおろしたショウガを加え、最後に水で溶いた片栗粉を入れてとろみをつける。
- ⑤器に③を盛り、上から④のあんをかける。

メニュー考案・問い合わせ先 JA こうか総務部くらしと女性課  
TEL 0748-62-0582

## 甲賀にんじんの和風ポトフ

### 材料 (3人分)

甲賀にんじん	50g
大根	50g
かぶ	50g
里芋	40g
昆布だし	800cc
かつおだし	600cc
あらびきソーセージ	3 本
砂糖	5g
塩	3g
醤油	小さじ 2
鰹節 (追いかつお)	2つかみ



### 作り方

- ①甲賀にんじんは乱切り、他の根菜類も一口大に切り揃える。  
(切り方を色々変えて切る)
- ②各素材を別々に昆布だしで茹でる。
- ③かつおだしにあらびきソーセージを入れ、砂糖・塩・醤油で味付けをする。
- ④そこに②の素材を入れ、炊き合わせる。仕上げに、厚めのキッチンペーパーで包んだ2つかみ分の鰹節を入れ、少し煮ると出来上がり。

メニュー考案 里湯昔話 雄山荘 総料理長 森順一  
問い合わせ先 TEL 077-578-1144 (雄山荘事務所)

## セタシジミご飯 (黒ゴマ風味)

### 材料 (4人分)

近江米	4合
セタシジミ	400g
昆布	10g
水	800cc
清酒	80cc
醤油	50cc
みりん	50cc
梅肉	20g
生姜	10g
黒ゴマ	30g
大葉紫蘇	4枚

※好みで きのこ類・人参・牛蒡などをいれてもよい



### 作り方

- ①近江米を研いで水を切っておく。
- ②セタシジミ・昆布・水・清酒を鍋で沸かせ、シジミが開いたら身をむく。
- ③②の出汁とセタシジミのむき身、米を釜に入れて醤油・みりんを加える。
- ④好みの具・生姜・黒ゴマを上に乗せ、炊き上げる。
- ⑤炊きあがりに梅肉を混ぜ合わせ、刻んだ大葉紫蘇を散らせる。

## 愛彩菜鍋

### 材料 (4人分)

愛彩菜	2束
鶏もも肉角切り	400g
好みの野菜、具	適量
好みの鍋つゆの素	1袋



### 作り方

- ①愛彩菜は洗い、4cm長さに切る。  
他の野菜や具は、必要な下処理をし、食べやすい大きさに切る。
- ②鍋つゆの素を火にかけ、肉や固い野菜から順に入れて、しばらく炊く。
- ③愛彩菜を最後に入れ、さっと火を通していただく。

## かんぴょうの梅さっぱり和え

### 材料 (4人分)

かんぴょう	50g	
みょうが	2本	
きゅうり	1本	
青じそ	5枚	
白すりゴマ	大さじ4	A
砂糖	大さじ1/2	
しょうゆ	大さじ1	
だし汁	適量	
梅干し(減塩)	2個	



### 作り方

- ①戻したかんぴょうをやわらかく茹で、水気をしぼって小口切りにする。  
みょうが・きゅうり・青じそは千切りにする。
- ②梅干しは種をとって包丁でたたき、ペースト状にする。
- ③ボウルでAをよく混ぜ、①のかんぴょう・みょうが・きゅうり・青じそを加えて軽く和える。

メニュー考案・問い合わせ先 JA こうか総務部くらしと女性課  
TEL 0748-62-0582

## 信楽トマトの近江しゃもミンチ詰め

### 材料 (2人分)

信楽トマト	2個
近江しゃもミンチ	80g
卵	1/2個
山芋(おろしたもの)	適量
塩・コショウ	適量
八方出汁	1/2カップ
	比率
昆布と鰹出汁	1.3
薄口醤油	1
味醂	1
酒	1



### 作り方

- ①トマトはヘタを取り中をスプーンで割り貫き、皮を湯剥きする。
- ②近江しゃもミンチに卵・山芋とろろ・塩・コショウを入れて練り、トマトに詰める。
- ③八方出汁にて、約15分蒸し煮込める。竹串を刺し、澄んだ汁が出たら火が通っている。

メニュー考案 びわ湖花街道 調理長 中川聡  
問い合わせ先 TEL 077-578-1075

## 紅ぶどうを使った試作品

紅ぶどうと黒豆のジュレ (アグリパーク竜王)



H22 年度魅力向上事業成果発表会夏メニュー

問い合わせ先 アグリパーク竜王 TEL 0748-57-1311

紅ぶどうケーキ (ゆばふじ)



H21 年度魅力向上事業成果発表会夏メニュー

問い合わせ先 ゆばふじ TEL 077-549-8168

## 栗東いちじくジャムを使った商品

栗東いちじくジャムを使った  
シュークリーム



栗東いちじくジャムを使ったジャムパン



H23 年度「地元食材」みんなでマーケティング事業開発メニュー等発表会

問い合わせ先 (株) 滋賀フーズ TEL 077-599-0012

JA草津市 野菜センター	077-564-5415	山田ねずみ大根（草津市山田地区）、 愛彩菜（草津市）
	0748-62-0393	下田なす（湖南市下田地区）、杉谷 なすび、杉谷とうがらし（甲賀市甲 南町杉谷地区）、水口かんぴょう（ 甲賀市水口町）、鮎河菜（甲賀市土 山町鮎河地区）
JAこうか 園芸特産課	0748-62-0393	甲賀野菜かぼちゃ、甲賀野菜にん じん（甲賀市）
JAグリーン近江 近江八幡北支店	0748-32-3317	北之庄菜（近江八幡市北之庄）
JA東びわこ 愛荘営農センター	0749-42-2071	秦荘のやまいも（愛荘町、安孫子、 北八木、東出）
JA東びわこ 稲枝営農センター	0749-43-3720	彦根梨（彦根市曾根沼干拓地）
とよさと特産物振興協議会 ミニカボチャ生産部会	0749-35-8114	豊郷の坊ちゃんかぼちゃ（豊郷町）
JAレーク伊吹	0749-52-6532	赤丸かぶ（米原市米原地区）
㈱伊吹・旬彩	0749-58-0390	伊吹大根（米原市伊吹地区）
滋賀県農政水産部農業経営課	077-528-3834	紅ぶどう（守山市、東近江市、竜 王町、長浜市、高島市など）
近江しゃも普及推進協議会	0748-52-9073	近江しゃも（県内全域）
滋賀県漁業協同組合連合会	077-546-1153	ピワマス、セタシジミ、 コアユ（琵琶湖）
ファーマーズ・マーケット おうみんち	077-585-8318	守山市産 なばな（守山市）
粟東市役所 農林課	077-551-0124	粟東いちじく（粟東市）
JA滋賀蒲生町	0748-55-1317	蒲生あかねいちじく（東近江市蒲生地区）
JAグリーン近江 安土支店	0748-46-2561	安土信長葱（近江八幡市安土）
JAグリーン近江 日野東支店	0748-52-2212	日野菜（日野町）
JA今津町	0740-22-2571	近江今津の富有柿（今津町）

アグリパーク竜王	0748-57-1311
里湯昔話雄山荘	077-578-1144（雄山荘事務所）
㈱滋賀フーズ	077-599-0012
松喜園	0748-52-0012
JA草津市 野菜センター	077-564-5415
JAこうか総務部 くらしと女性課	0748-62-0582
JA直売所 旬菜館さくら	0505-802-4747
JA東びわこ 愛荘営農センター	0749-42-2071
ひさご寿し	0748-33-1234
ファーマーズ・マーケットおうみんち	077-585-8318
彦根キャッスルホテル	0749-21-2001
びわ湖花街道	077-578-1075
ホテルラフォーレ琵琶湖	077-585-3811
(有)丸駒	0749-43-2201
ゆばふじ	077-549-8168

発行 滋賀県農政水産部 食のブランド推進課

〒520-8577 滋賀県大津市京町 4-1-1

TEL:077-528-3890 FAX:077-528-4882

Email:gc01@pref.shiga.lg.jp

編集 株式会社フラン

発行年:平成24年