

県庁舎公開イベント及びあいちの農林水産フェア事業報告

2012.11.3 県庁舎公開イベント

当日は風が強かったものの、お天気に恵まれて、今年は2回目ということもあり、来場者も多かったようです。漬物に関する食育展示を中心に、会員より無償提供していただいた漬物の販売（チャリティー）及び漬物に関するアンケート（粗品進呈）、約1mの守口大根のレプリカと守口漬（でらなが）を持って記念撮影するコーナーを設けたところ、守口大根も守口漬も知らない子供に大変好評でした。売上金70,200円全額を東日本大震災義援金として、日本赤十字社に寄付しました。



2012.11.15 あいちの農林水産フェア

あいちの農林水産フェアは、初日ということもあり、県ブースにおいて、園芸農産課と共催で漬物に関する食育展示や漬物創作料理の試食、漬物に関するアンケート（粗品進呈）を行いました。今年も大変盛況で、スタッフははてんでこ舞いでした。

メニューは、①豆乳キムチスープ、②白菜のりあえ、③たくあんサラダ、④守口漬ちくわピザ、⑤山ごぼうみそ漬肉巻き、⑥守口漬入チョコレートブラウニーの6品、各50食、計300食、アンケートも550回収しました。

2012.11.3 県庁舎公開イベントにて
知事と記念撮影



2012.11.15 あいちの農林水産フェアにて
大・盛・況・！ 写真を撮る暇がありませんでした。



本日の漬物創作料理 簡単レシピ!

○白菜のりあえ

材 料:刻み白菜漬(浅漬)、炒りごま、
のり(味付け海苔や韓国のりでもOK!!)、
調味料(昆布、醤油、ごま油他)

作り方:ごまとちぎった海苔を刻み白菜に混ぜるだけ!お好みで調味料を追加。
お酒の肴にぴったり、韓国のりを使うとさらにおいしさアップ!



※混ぜるだけで酒の肴に、食卓のもう一品に!!簡単に野菜が食べられます。

○豆乳キムチスープ ほっこり♪

材 料:こくうまキムチ200g、豚薄切り肉
150g、ごま油適量、豆乳4カップ、水
2カップ、鶏ガラスープの素小さじ1、
ホールコーン缶大さじ4、小松菜適量、
溶かしバター適量

作り方:豚薄切り肉は1センチ幅に切る。鍋にごま油を熱し、豚肉とキムチを入れて炒め、豚肉の色が変わったら、水、豆乳、鶏ガラスープの素を加える。
一煮立ちしたら、小松菜、コーンを加えて、弱火で2~3分煮込み、塩・こしょうで味を調べてから、溶かしバター(お好みで生クリーム)を加える。



※溶かしバターで豆乳にコクをプラス!

○たくあんサラダ

材 料:新漬たくあん1本、ツ十缶1缶、マヨ
ネーズ100g、粗挽き黒こしょう少
々、ごま少々、レタス、にんじんスティ
ック、フキとまと等

作り方:たくあんを細切(千切り)にする。ツ十
缶の油をきり、たくあん、マヨネーズ、
粗挽き黒こしょう、ごまを混ぜる。
器に盛り、レタス、にんじん、フキとま
と等をあしらう。



※たくあんとマヨネーズの相性ぴったり!!くせになる味わいです。



○守口漬ちくわピザ

材 料:ちくわ4本、荒く刻んだ守口漬大さじ5、ピザソース大さじ5、ピザ用チーズ大さじ5

作り方:ちくわは縦半分に切って凹みを上にして耐熱皿かアルミホイルに盛る。

好みのピザソースをかける。粗くきざんだ守口漬を散らす。全体を覆うくらいチーズをかける。電子レンジ又はオーブントースターでチーズが溶けるまで加熱する。



※守口漬がアクセントになって食材が豪華に！アルミホイルは、電子レンジでチンしないでね。

○山ごぼうみそ漬肉巻

材 料:山ごぼうみそ漬、豚薄切り肉

作り方:山ごぼうみそ漬を適当な長さに切り、うす切り肉を広げ、山ごぼうを芯にしてまく。フライパンで焦がさないようにころがしながら炒める。



※冷めても美味しく、お弁当のおかずに最適。

巻いて焼くだけ、調味いらす

○守口漬入チョコレートブラウニー

今回は市販のチョコレートブラウニーミックス粉を使用しました。チョコレートブラウニーの生地にお好みで荒くみじん切りにした守口漬を混ぜるだけ。

今回は、アーモンドダイスと守口漬のみを入れましたが、ドライフルーツミックスやクルミなどのナッツをお好みで生地に混ぜたり、トッピングしてお楽しみください。



試してみてね！



公益社団法人愛知県漬物協会

住所：〒460-8501 名古屋市中区三の丸2-4-1

電話：052-954-6416 FAX：052-954-6932

H P：http://tsukemono.sakura.ne.jp/

E-mail：mail@tsukemono.sakura.ne.jp

