

地元農産物を活用した

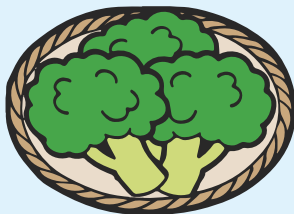
簡単レシピ

平成24年度に実施した「地元農産物を活用した加工品・料理コンテスト」で入選した簡単レシピを紹介します。今回は「ブロッコリー」を使ったレシピをお届けします。

ブロッコリーのキムチ

材料:5人分

- ブロッコリーの茎1株
- 塩3つまみ
- キムチの素適量



作り方

- 1 ブロッコリーの茎の外側の固いところを切り取る。
- 2 長さが5cmくらいになるように半分から3等分に切る。
- 3 スライサーなどを使い、少し厚めの薄切り(1mm程度)にする。歯ごたえを強くしたい場合は1.5mmくらいの厚さにする。
- 4 ブロッコリーに塩をふり、重しを載せ、1晩下漬ける。
- 5 ブロッコリーを絞る、余分な水分を抜く。
- 6 好みの量のキムチの素であえ、30分～1晩好みの味になるまで漬ける。



加工品の部 最優秀賞

12月

今月の渥美半島の花～シクラメン～

シクラメン(鉢花／出荷時期：9月～2月)

【花言葉】…内気、はにかみ

地中海沿岸が原産の花で、地下に塊茎かいけいがあるのが特徴です。花名はギリシャ語で「円形」という意味で、花後に残った茎が、円を描くように丸まることに由来します。葉の上に咲く花がかがり火に似ていることから和名をカガリビバナともいいます。花色には赤、ピンク、紫、白色などがあり、花形も普通の平弁のほか、波状弁や八重咲きなどがあります。花言葉はやや下向きに咲く花が恥らっているように見えることからきたものですが、花は完全に開くと上向きに反転します。

最近では、耐寒性をもったガーデンシクラメンという小型のシクラメンも販売されています。寒さに原種から生まれたもので、屋外で栽培するのに適しています。

田原市では年間約36万鉢生産されており、県内3位の生産量を誇っています。

