

たいごろ

【いわれ】旧暦6月5日(男の子の節句)、7月の半夏生、運動会、農作業のこびり(おやつ)等々にこの「たいごろ」が作られました。



- <材料> 25個分
- うるち米粉 …………… 800g
 - もち米粉 …………… 1,200g
 - あん …………… 1,000g
 - かや …………… 150~160枚
 - 片栗粉 …………… 少々
 - ひも(イグサ)

※郷土料理集「さどごはん」に掲載しています。

お問い合わせ 市役所産業振興課 地産地消係 ☎63-3791

<ワンポイント>

- うるち米粉ともち米粉の割合は好みで決める。
- かやの内側に片栗粉を水で溶いたものを、キッチンペーパーにつけて塗ると、たいごろの身離れがよい。

<作り方>

- ①あんは20~30gに丸めておく。
- ②かやは洗って1度湯がいておく。丸まらないので、たいごろを包むときに扱いやすい。
- ③うるち米粉ともち米粉はよく混ぜてこねる。耳たぶくらいの軟らかさにして40~50gの団子にする。
- ④団子はあんを包みやすいように平らにのばし、あんを包み、緩やかな三角形にする。
- ⑤かや4~5枚を隙間が無いように手のひらに並べ、その上にあんを包んだ団子を乗せ、さらに団子の周囲をぐるっと1枚のかやで包み込む。
- ⑥かやの半分を手前に折り返し、ひとつにしてひもで結び、結び目から3cm位で切る。
- ⑦蒸し器で20分蒸して出来上がり。

メサ シド 地産地消のお店(サドメシラン)へ行こう!!

「サドメシラン」は佐渡の食材(サドメシ)が駆け巡る(ラン)という願いを込めた造語です。佐渡市が「地産地消のお店」と認定している飲食店、ホテル・旅館、直売所などをご紹介します。

レストラン&バーこさど

真野新町 275-2 ☎55-4004

幻のご当地牛といわれる「佐渡牛」の希少部位である、サーロインステーキが食べられるお店。昨年全国放映された「旅サラダ」という番組で、五代夏子さんが食べたお肉がこの「佐渡牛」。また、ご当地牛を食べ歩いているGACKTさんも来店し絶賛した、A5ランクの「佐渡牛」はさらに希少です。そのほか、佐渡産メニューでは、あわびのステーキ、佐渡牛乳、へんじんもっこを使用しているほか、こだわりの笹川産コシヒカリをお客様に提供しております。また、パティシエの作る季節のフルーツを使ったケーキが好評です。



■(休)：毎週水曜日、年末年始

味 彩 (あじさい)

長木 673 ☎57-2800

ご当地グルメ「佐渡天然ブリカツ丼」をはじめ、山菜、トマト、チーズなどの佐渡産食材を彩り豊かな仕上げとともに提供しています。

また、佐渡の特産品である「おけさ柿」や、新潟フード・ブランドの「ルレクチエ」をふんだんに使用したドレッシング「柿セレブ」「梨セレブ」は店内でも販売しています。

また、店主の伊藤哲夫さんは、日本フルーツアートデザイナー協会が認定した、新潟県内初のフルーツアートクリエイターでもあります。匠の技にもご注目ください。



■(休)：8月以外は毎週水曜日

「サドメシラン認定店」とは 佐渡産食材をふんだんに使用し、「地産地消のお店」として佐渡市が認定したお店です。佐渡産食材をたくさん消費することは、佐渡の生産者の元気にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元気にしましょう!!

お問い合わせ 市役所産業振興課 地産地消係 ☎63-3791