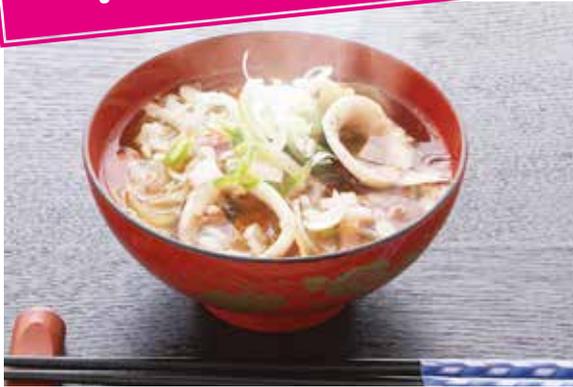


イカ汁



【思い出】初夏の頃、イカがたくさん獲れました。祖父が獲ってくるイカを毎日毎日さばいて、干したり、塩辛く漬けて保存食にしたものです。じゃがいもとたけのこなど、その時期の野菜を入れてみそ汁にもしました。(両津大川)

※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 地産地消推進係 ☎63-3791

シリーズ 食を通じて 佐渡を元気に!

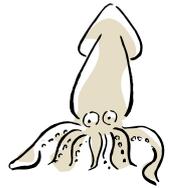
28

<材料> 4人分

イカ(生イカ) …… 1杯	たけのこ …… 160g
じゃがいも …… 180g	イカワタ …… 少々
玉ねぎ …… 80g	みそ …… 適宜
長ねぎ …… 40g	水 …… 3カップ

<作り方>

- ①野菜は食べやすい大きさに切っておく。
- ②鍋に水、じゃがいも、たけのこを入れ、水煮する。
- ③軟らかくなってきたら、玉ねぎを入れ、イカワタもその時に入れる。
- ④イカを輪切りにして加え、煮えたら長ねぎ(小口切り)、みそを入れて出来上がり。



メサ シド 地産地消のお店(サドメシラン)を紹介します!

「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。

御宿 花の木

宿根木 78-1 ☎86-2331

小木半島は宿根木地区、幸福地蔵を見上げる豊かな自然に囲まれた築150年の古民家風の旅館です。年間を通じて、サザエ、アワビ、イカ、ヒラメ、天然ブリ、カニ、赤カレイ、メバル、鯛といった豊富な魚貝類を提供しているほか、お米は猿八の「山つき特別栽培米コシヒカリ」を使用しています。(品種はクラシック米という希少なお米です)



花の木のオリジナルである「SADO椿オイル」を使った和え物や、自家製燻製など、ここでしか味わうことのできないメニューを取り揃えています。

1泊2食コースはご予算に合わせて3つのコースをお選びいただけます。自然をゆったり感じられる庭に囲まれた母屋でのお食事をお楽しみください。

■ホームページ <http://www.sado-hananoki.com>

両津温泉 ホテル志い屋

加茂歌代 4916-7 ☎27-2127

明治45年創業の老舗旅館です。和を基調とした落ち着いた佇まいで、皆さまをお迎えしております。紅ズワイ蟹(禁漁期間除く)や南蛮エビ、ながも、イカといった、にいがたフード・ブランドや佐渡ならではの魚貝類や、市内の農家さんから直接仕入れた野菜類を使用しています。お米もちろん佐渡産コシヒカリで「佐渡育ち」「朱鷺と暮らす郷認証米」を提供しています。



温泉は、傷ついた朱鷺が湯浴みしているところを順徳天皇が見つけたという伝説が残る佐渡最古の湯です。

大好評の志い屋限定酒もご用意しながら、佐渡産の美味しいものを佐渡産の仲居があたたかくおもてなしいたします。

■ホームページ <http://www.hotel-shiuya.com/>

「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、佐渡の生産者の元氣にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元氣にしましょう!

サドメシラン(地産地消のお店)認定店舗を募集しています!!

お問い合わせ 市役所産業振興課 地産地消推進係 ☎63-3791