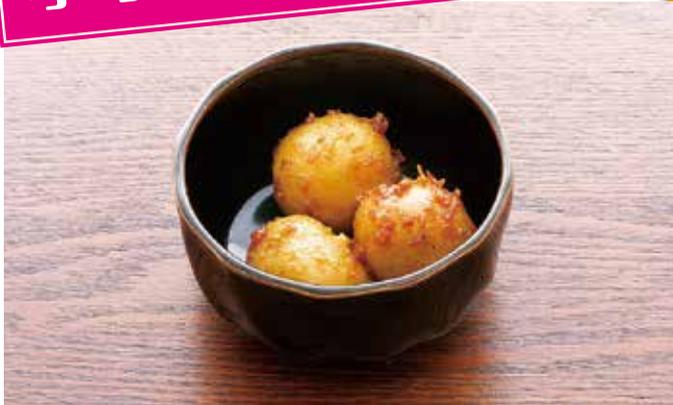


小芋のみそ煮



【思い出】じゃがいもの収穫の時に採れる小さいもを皮ごとおいしくいただきました。子どもの頃のおやつでした。

親がよく作ってくれ食卓に出してくれ、新じゃがが出ると懐かしく思い出して、自分流に作ります。

※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 食を通して 佐渡を元気に!

29

＜材料＞ 4人分

じゃがいも 30個くらい
揚げ油 適量
砂糖 大さじ1
みりん 大さじ1
みそ 大さじ2

＜作り方＞

- ①小芋を皮のまま油で揚げ、油を切っておく。
 - ②鍋に①と砂糖、みりん、みそを入れ、かぶるくらいの水を加え、弱火でコトコトと煮る。
 - ③味をみて、好みで辛さを加減する。
- ※小芋は低温でじっくり揚げるとホクホクしておいしい。

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。

吾妻夕映亭海容亭

相川大浦 548-1 ☎74-0001

佐渡弥彦米山 国定公園内に位置し、7000坪の芝庭園内に貸切露天風呂や海岸への散策遊歩道があり、また、佐渡北部山系で最も西に位置することから「夕陽にいちばん近い宿」として皆さまから好評いただいています。



鮮魚やイカ、エビ、アワビなどの魚介類は、地元の漁師から直接仕入れており、飛び魚の播り身汁(吾妻オリジナルの竹筒入り)、山菜の天ぷら、岩牡蠣など、お客様にご満足いただけるよう、佐渡の旬の食材を提供しています。ホームページでは旬の食材や生産者をご紹介します。宿泊、宴会コースとあわせてご覧ください。

■ホームページ: <http://azuma.jpn.com/>

ホテルニュー桂

原黒 696-1 ☎27-3151

日本百景のひとつに数えられる加茂湖のほとりに位置し、両津港も眺められる絶好のロケーション。四季折々の景観と佐渡の自然を満喫いただけます。



ながも、ぎんばそう、わかめといった海藻類、イカ、エビ、鮮魚などの佐渡沖で取れた新鮮な魚介類のほか、こだわりのコシヒカリは女将が自ら栽培し、朝採り野菜も堪能できます。

豊かな自然と、湯けむりにいやされながら、おくつろぎのひとつとしていただけるよう、従業員一同、皆さまのお越しをお待ちしております。

■ホームページ: <http://sado-katsura.jp/>

「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!

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