

# 八幡いものきんとん

## シリーズ 食を通して 佐渡を元気に!

30



**【特徴】**「八幡芋」は佐渡の伝統野菜の一つに数えられています。佐渡原産、八幡地区本来の「八幡芋」は、細長い形が多く、粘りが強いのが特徴です。

※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

### <材料> 4人分

金時豆	60 g
砂糖	50 g
八幡いも	500 g
砂糖	30 g

### <作り方>

- ① 金時豆は一晩水に浸けておく。
- ② ①を踊らないように弱火で煮て、砂糖50gで甘めにしっかり味付けする。
- ③ 八幡いもは洗って、皮ごと水から茹でる。
- ④ 茹で上がったら皮をむいて潰し、裏ごしする。
- ⑤ 砂糖30gを加えて混ぜる。
- ⑥ ②で味付けした金時豆を⑤に混ぜる。



## 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。

### めおと岩ドライブイン

高瀬1267-5 ☎76-2511

佐渡を代表する景勝地「夫婦(めおと)岩」にあるドライブインです。佐渡に4店舗ある「佐渡天然ブリカツ丼」の提供店です。

レストランでは、朱鷺と暮らす郷認証米を使用しているほか、旬の海産物をふんだんに使用したバラエティー豊かなメニューが並びます。

併設の塩工房では海水を薪で焚き上げた自然塩を製造しており、オリジナル商品の「夫婦岩エン結び」は日本おみやげアカデミーグランプリで金賞を受賞しました。

館内にある箆筒博物館には、船箆筒、小木箆筒、八幡箆筒などの佐渡箆筒をはじめとした古美術品が多数展示されています。

■ホームページ: <http://sado.meoto.net/>



### 民宿桃華園

金井新保乙1636-1 ☎63-2221

金北山の麓に位置し、豊かな自然と美味しい空気に囲まれた一軒宿です。

ハチメ、ノドグロ、タイなどの焼き魚に刺身、飛び魚のすりみ汁やサザエのつぼ焼き、いごねりやのっぺといった郷土料理、原生林に自生する山菜やきのこなど、佐渡産

の食材を使った無添加、低農薬、体に優しいお料理を提供しています。

古式豊かな伝統サウナ「塩釜風呂」は全国でもたいへん珍しい乾式サウナです。

玄米菜食やアトピー対応食も、ご要望に応じてご用意いたします。

■ホームページ: <http://www.on.rim.or.jp/~toukaen/>



**「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