

# おにまん



【いわれ】おにまんの「おに」は、まんじゅうの表面が凸凹している様子が、鬼のこん棒に似ていることから「おにまん」と言うそうです。

※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

## シリーズ 食を通して 佐渡を元気に!

31

＜材料＞ 50個分

さつまいも … 1.2kg	小麦粉 …… 600g
もち米粉 …… 100g	砂糖 …… 600g
レモン汁 ……少々	

### ＜作り方＞

- ① さつまいもはよく洗い、1cmくらいの角切りにして30分水につける。
- ② ①の水を切り、砂糖を混ぜる。そこにもち粉、小麦粉、水350ccを順に入れ、よく混ぜる。この時、レモン汁を少し入れるとさわやかな風味が出る。
- ③ 蒸し器にクッキングペーパーを敷き、その上に一つまみずつ乗せ、15分蒸して出来上がり。  
※もち米粉、小麦粉は、さつまいもと混ぜる前にしっかりふるうことで、出来上がりが軟らかくなる。



## 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。

### 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。

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/>

#### 【お詫びと訂正】

9月10日発行の「市報さど9月号(No.151)」23ページ目の『民宿桃華園』の内容および写真に誤りがありました。お詫びするとともに、訂正し再度掲載します。



### ご縁の宿 伊藤屋

真野新町278 ☎55-2019

佐渡金山全盛の頃に、宿場町として栄えた真野新町。その入口に位置する老舗旅館です。

「笹川湧水コシヒカリ」や「佐渡牛のサーロインステーキ」、佐渡の魚介類を豊富に用いた会席料理を提供しています。

また、佐渡牛を中心とした各種プランをご用意しておりますので、ご予算や目的にあわせてお選びいただけます。

食材だけでなく、お風呂も佐渡海洋深層水を使用しており、五感で佐渡を感じていただけるお宿です。

直営の「レストラン&バーさど」もサドメシランに認定されており、佐渡牛ステーキ、あわびステーキ、佐渡牛乳、へんじんもっこなど、豊富な佐渡産メニューをご用意しております。

■ホームページ：<http://itouyaryokan.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