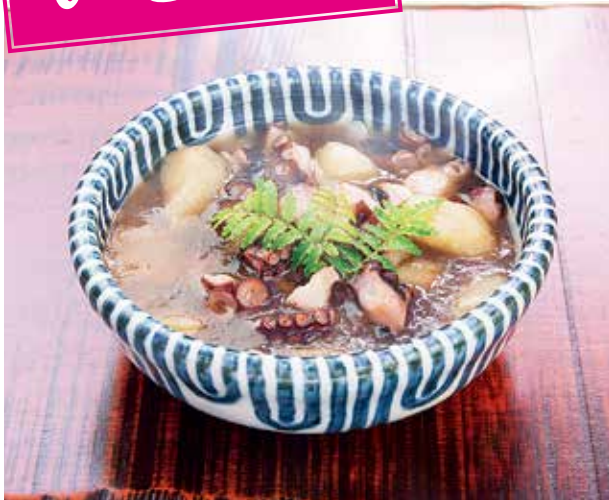


# いもダコ



**【いわれ】** 9月に入り、山にススキの花、尾花が咲く頃、磯に寄ってくるタコを尾花ダコといいます。このタコと里芋がおいしくなる時期なので作られた料理といわれています。冬は水ダコで作ってもおいしいです。  
※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 食を通じて 佐渡を元気に!

32

### ＜材料＞ 4人分

茹でダコ	200g
里芋	600g
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
砂糖	大さじ2
片栗粉	大さじ2
塩（里芋のぬめり取り用）	適宜

### 作り方

- ① タコは一口大に切る。
  - ② 里芋も一口大に切って、塩でぬめりを取っておく。
  - ③ 里芋を鍋に入れて火にかける。里芋は早く煮えるので、すぐにしょうゆと砂糖、酒で薄味に煮る。
  - ④ 里芋が煮えたらタコを入れ、味を調えたら、溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ※煮すぎるとタコが硬くなるので、長く煮ないこと。里芋が無いときはじゃがいもを使うこともある。みそで味付けする場合は、比較的タコが軟らかくなる。みその時は、片栗粉は使わない。

## 地産地消で佐渡を元気にしよう!

# 11月19日(土)は「佐渡市地産地消フェスタ2016」

へお越しください!

佐渡市環境  
フェア2016  
も同時開催  
します

佐渡市地産地消推進計画に基づき、「生産者と消費者を結ぶ交流ならびに啓発促進」のため、佐渡市地産地消フェスタを開催します。

多くの皆さまのお越しをお待ちしています。

**日時** 11月19日(土) 午前10時～午後2時  
**会場** サンテラ佐渡スーパーアリーナ  
**総司会** 今井 美穂さん(新潟県地域活性化モデル)

### 《イベント内容》

#### ① オープニング(午前10時～)

住吉出身の女の子&女性による樽太鼓集団「住吉うしお樽ばやし&姐樽」による演奏。

#### ② 物販「佐渡まるごとふれあい市」

お馴染みの「まるごと鍋」。今年は佐渡産島黒豚と佐渡の伝統野菜・八幡芋の特製豚汁です。(限定300食)また、農家レストランの「ごはん」「煮しめ」「自然薯とろろ汁」のセットもあります。(限定100食)

#### ③ 佐渡金銀山世界遺産登録祈願イベント

佐渡牛乳200mlパックをみんなで1,000本飲み切ってください。飲み終えた空パックを積み重ねると「道遊の割戸」が完成??

#### ④ 食育クイズ「佐渡産はどれ?」

佐渡産野菜や果物の花と実の組合せを当てるクイ

ズ。参加者にはプレゼント、全問正解者には景品が贈られます。

#### ⑤ 「飲まんかさ」「食べんかさ」キャンペーン抽選会

恒例のキャンペーン。佐渡牛乳や佐渡産野菜に貼り付けてあるポイントシールを25枚集めてお越しください。

#### ⑥ オリジナルスイーツコンテスト歴代作品販売会(13時～予定)

これまでのスイーツコンテストの応募作品の中から、3資産にちなんだ作品を当日限定で販売します。

#### ⑦ ものづくりフォーラム展示ブース・体験ブース

佐渡工業会の工業製品の展示を行います。お子さまを対象にペーパークラフトやプラバンキーホルダーづくりをします。(先着200人) 木製パズルにも挑戦してみてください。

### お問い合わせ

市役所産業振興課  
地産地消推進係  
☎63-3791

