

# せんぞうぼう (大根そば)



【いわれ】せんぞうぼうとは？

大根を千切りにして棒のようにした様から、このような名前がつきました。

せんぞうぼうは、そばのかさましの意味もあり、大根を千切りして一緒に食べたのがはじまりです。(特に食べる時期は決まっていません)

※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

## 伊佐渡を元気に!

33

＜材料＞ 4人分

そば	4玉
大根	適量
ごま	適量
だし汁(トビウオ)	1.5カップ
塩	適量
しょうゆ	大さじ5~7
みりん	大さじ3

＜作り方＞

- ①大根は千切りにして、硬めに茹でて水切りする。
- ②ごまは炒って、すり鉢ですっておく。
- ③大根の水が切れたら、手で軽く揉んでごまで和える。
- ④塩、しょうゆ、みりんをかけ汁をつくる。
- ⑤そばを茹でる。
- ⑥器に盛ったそばに③を好みの量乗せ、かけ汁をたっぷりかけていただく。

※大根は硬めに茹でる。だいこんを揉む時、手に塩をつけてもよい。



## 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。

### 佐渡特選市場

新穂大野1650-2 ☎22-2925



加工品も含め、佐渡産農林水産物全般を年間扱っています。目で楽しみ、食でも楽しむことができるお店です。

生鮮食品を中心に移動販売を行っているほか、ご希望により宅配サービスも承っております。

■ホームページ: <http://www.sadotokusen.jp>

### T&S 仲良しうさちゃん農園

羽茂大橋956 ☎88-3067



朱鷺の住む郷、そしておけさ柿に囲まれた自然豊かな環境で放し飼いされた鶏の有精卵を販売しています。このほか、梅エキス、梅ジュースといった健康食品や、地鶏卵油、烏骨鶏卵油、烏骨鶏の酢卵など、オンリーワン商品が目白押しです。園内は入園自由です。ぜひお越しください。

■ホームページ: <http://www.s-life.ne.jp/pc/usanouen/>  
※他社サイト

「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