

干し柿の柚子巻き



【いわれ】 甘いお菓子が少なかった頃、12月を過ぎると保存食として作られる。干し柿をゆず皮と一緒に巻き、お茶うけ（おやつ）として食べていました。

※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!

34

<材料> 4人分

干し柿 …………… 10個
ゆず皮みじん切り……………大さじ1弱

<作り方>

- ① 干し柿のヘタを切り取り、縦に切り目を入れて長方形になるように開く。
 - ② 巻き簾の上に、①を互にくっつくように5個ずつ2列に並べる。
 - ③ ②の上にゆずの皮のみじん切りを平均に散らし、のり巻きの要領で強く巻く。
 - ④ 風通しのよいところに1カ月くらい置く。
- ☆長期保存はラップに包み、冷凍庫へ。
半解凍で切って食べる。

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。

小木特産品開発センター

小木町1949番地1 ☎86-2587



佐渡産農林水産物、特に小木半島の生産品にこだわった品物を通年取りそろえています。

栽培履歴や無農薬履歴の協定を締結した会員のみ、佐渡産野菜、米、果物、惣菜、魚介類を取り扱っています。全国発送も承っておりますので、お買い物のほか、贈り物にもご利用ください。

■ホームページ：<http://www.k4.dion.ne.jp/~nposado>

地産地消ふれあい市 うまいもんや

両津夷4番地 ☎27-2759

（両津夷本町商店街 協担当理事）※お店直通電話はありません。



佐渡産農産物や惣菜類を通年取り扱っています。

また、ここでしか買うことのできない、佐渡の郷土色豊かな加工品も用意しております。

生産者自身や地元の奥さんたちが店員をしますので、食材の処理・調理方法など、美味しい食べ方をその場で教えます。

「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