

# タラの親子あえ

シリーズ 食を通じて

佐渡を元気に!

35



【いわれ】松ヶ崎地区は、昔から冬になるとマダラの大きな尻尾を切り、血抜きをしたタラを港から引きずりながら帰るさまが、当地区の風物詩とされていました。

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

生マダラ ..... 250 g  
 マダラの子 (茹でたもの) ..... 20 g  
 しょうゆ ..... 12cc  
 塩 ..... 少々

## <作り方>

- ①マダラは3枚におろし、刺身にする。
- ②マダラの子は塩をふって、さらしに巻いて、沸騰したお湯で約30分茹でる。
- ③ボウルに①、②を入れて良く混ぜ、しょうゆで味付けをする。

※郷土料理集「さどごはん」に掲載しています。

## 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。

### ときわ館

泉104番地 ☎67-7555



佐渡の旬の食材を使用した郷土料理、家庭料理のお店です。お昼の日替り定食も、その時季に獲れる地魚、煮しめ、小鉢の野菜も佐渡産にこだわり、ひと手間かけてご用意しています。

もちろん定番メニューもあり、お一人さまでも気軽にお越しいただけます。宴会料理でも佐渡の郷土料理を中心とした地元産のお料理を提供しています。

※日替り定食(写真は手作り八幡芋コロッケなど)で使用する佐渡産の食材は、フェイスブックで紹介していますので、ご覧ください。

■フェイスブック:<https://www.facebook.com/tokiwakan.sado/>

## 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!!

佐渡産食材を積極的に使用、販売しているお店をサドメシラン(地産地消のお店)として認定しています。

認定店舗には、佐渡の木「アテビ」で制作した店舗名入りの認定証を提供するほか、市の広報誌やホームページ、観光パンフレット、ガイドブックなどに掲載し、市民や準市民、観光客へ積極的にPRします。

認定基準は、市ホームページでご確認いただくか、市役所産業振興課地産地消推進係(☎63-3791)までお問い合わせください。



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!

地産地消で佐渡を元気にしよう!

お問い合わせ 市役所産業振興課 地産地消推進係 ☎63-3791