

## 隠れた名産特集

各地域のご当地名物と言え、高知はゆず、青森はりんご、金沢は和菓子などが有名ですが、まだまだ各地域には私たちの知らない名産品が隠されています。今回は、意外と知られていない名産品をご紹介します！

### 旭食品 高知

高知県では、温暖な気候を生かしたナス栽培が盛んで、冬でもハウス栽培によって、ほぼ一年中ナスが収穫されます。生産量は日本一を誇り、ナスを使った珍しい郷土料理もあります。その名は『ナスのタタキ』です。旭食品ホームページ、[6月のレシピ](#)にも「スタミナ焼肉と茄子のたたき」のメニューが掲載されています。

#### 《材料》

- ・ナス 5本
- ・玉ねぎ
- ・みょうが
- ・青じそ
- ・プチトマト
- ・生姜
- ・にんにく

適量

#### 《作り方》

- ①ナスは縦半分に切り、皮に斜めの切り目(2mm間隔)を入れて一口大に切る。
- ②玉ねぎ・みょうが・青じそは千切り。プチトマトは1/4に切る。生姜、にんにくはみじん切り。
- ③フライパンに油を多めに入れて熱し、ナスを揚げ焼きにする。
- ④皿にナスを盛り、その上に切った野菜をのせ、ぼん酢をかける。  
※ぼん酢は「ゆずづくし」\*を使用すればより一層おいしくなります。



★「ゆずづくし」は旭食品のオリジナル商品です。詳細は[こちら](#)へどうぞ！

### カナカン 福井

福井の南部に位置する若狭は、古来、飛鳥・奈良の時代から宮廷に食材を供給するなど、「御食国(みけつくに)」として貴重な役割を担ってきた歴史を持っています。この若狭を抱える福井県の大豆文化を紹介します。

大豆を主原料とした「油揚げ」は、皆さんが想像するより巨大サイズの分厚くこんがり香ばしい厚揚げが名産。



色んな料理に変化する打ち豆

浄土真宗を信仰する門徒の秋の大事な行事「報恩講」の食膳には、必ずこの油揚げ料理が並びます。

また、収穫した大豆を貯蔵の為に乾燥させ、調理時間を節約するために生み出された「打ち豆」は、味噌汁や酢の物、炒め物などに用いられる食品です。その他にも、郷土銘菓「けんけら」「満照豆」や、普段の朝生菓子「あべかわ」などなど、挙げればキリがありません。福井にお越しの際は、是非大豆文化に触れてみて下さい。

### 丸大堀内 青森

青森県七戸町が全国トップクラスの生産量を誇るアピオス。北米原産のマメ科の植物で、明治時代に「りんご」の苗木をアメリカから輸入した際、土と一緒に紛れ込んで日本に伝わったといわれています。

地元では「ほども」と呼ばれ古くから食されてきました。栄養価が非常に高く、ジャガイモと比較して、鉄分は4倍、繊維は5倍、タンパク質は3倍、カルシウムは30倍。エネルギーはサツマイモの1.6倍、ジャガイモの2.6倍。ビタミンCやイモ類に含まれていないとされるビタミンEも含まれているなど、驚異的な成分を秘めた健康野菜なのです！！じゃがいものようなホクホク感のなかに、さらっと栗のような甘みが味わえ、凝縮された旨みが楽しめます。

