

イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行います。
 若桜町のイチオシ食材を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材や、
 関わる人たちの思いを知り、「若桜町」の食材や人、町を大切に思う気持ちを育て
 ほしいと願っています。

5月のイチオシ若桜メシは24日(水)!

藤原みそこうじ店 **みそ・塩こうじ**

学校給食用のみそや塩こうじは、山田農園さんの米、鳥取県産の大豆、氷ノ山の天然水
 などを使い、若桜町の自然の恵みの中で大切に作られたものです。イチオシ若桜メシの
 日だけでなく、普段の給食でも藤原さんのみそを使っています。日常的に食べるものだから
 こそ、おいしくて身体に良い、地元のものを食べ続けていきたいですね。



こだわりポークのお店 オンリーBoo **ナチュラルポーク**

若桜町吉川の自家農場で、飼育環境と飼料にこだわって育てられた豚の中で、
 厳選されたものが「ナチュラルポーク」として販売されます。生産から販売まで責任と
 自信をもち、安心安全はもちろん真心もこもっています。今月はナチュラルポークのロ
 ース肉を、塩こうじに漬けて焼きます。



えごま生産組合 **えごま**

えごまの油には、心臓血管系の病気の予防
 や改善に役立つ成分が含まれているそうです。

実はプチプチとした食感が特徴で、すりつぶ
 すと、香ばしさやシソのような香りも楽しめます。
 今月はすりつぶして和え物に使います。

今月のイチオシ食材を使ってもう1品!

豚肉のえごまみそ焼き

【材料(4人分)】

- ・豚肉ロース
 ……4枚(約200g)
- ・みそ……大さじ1.5
- ・砂糖……大さじ1
- ・みりん……小さじ2
- ・酒……小さじ2
- ・えごま……小さじ2

【作り方】

- ①調味料とえごまをよく混ぜ
 合わせ、豚肉にまぶして約30
 分つけ込む。
- ②油をひいたフライパン、また
 はグリルで、こげないように注
 意しながら両面を焼く。

