

あきた旬歳時記 Vol.9

「地産地消」とは、「地域の自然の中で育まれたものをその地域の人々が食す」という「農」と「食」の古くて新しい関係を示す言葉。「あきた旬歳時記」は、その生産現場と食卓を結ぶ架け橋として誕生した情報誌です。



のどごし、つるりん
涼を味わおう

組合員のチャレンジスピリッツが実を結んだ

■JAうご新成園芸組合「オクラ」

豊かな自然、水清らかな山本地区ならではの恵み

■JA秋田やまもと「じゅんさい」

新作物の栽培に挑戦する村に誕生

■上小阿仁村「食用ほおずき」

あきた旬歳時記

Vol.9

平成19年8月発行年2回発行企画発行／秋田県農林水産部流通経済課食の国あきた推進班 住所／秋田市山王4丁目1-1

電話／018-860-1764 編集印刷／有パレア

イベントのご案内

第2回「食の国あきた」県民フェスティバル

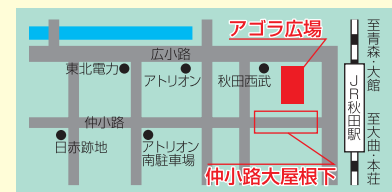
げんきになる!!
たのしくなる!!

秋田のおいしさいただきます!!



平成19年10月20日(土)／21日(日)

秋田駅前「アゴラ広場」
& 周辺で開催!!



四季の自然に彩られた「美の国あきた」は、おいしい山の幸、海の幸、田んぼや畑の幸に恵まれた「食の国あきた」でもあります。この豊かな「食」を楽しみながら、私たちみんなで「食の国あきた」の恵みを明るく元気な子供たちへ伝えていきましょう!

イベント・スケジュール 10/20(土)

10/21(日)

ステージ	アゴラ広場	<ul style="list-style-type: none"> オープニングイベント 食育ゲーム 駒おどり テツandトモ 食育コント 仲小路商店街 ハローウィン 	<ul style="list-style-type: none"> ダースコちんどん隊 NHKきょうの料理講師 トークショー 模擬せり あきたベジフル大使 王理恵さんトークショー あきた食育宣言
	仲小路大屋根下	<ul style="list-style-type: none"> IHクッキング講習会 郷土料理実演講習会 	<ul style="list-style-type: none"> 和菓子にコーヒートを(佐藤家)
出展ブース	仲小路大屋根下	あきた産デーフェア(県内産農産物・加工品の直売)等	
	アゴラ広場出展ブース	石川そば(峰浜)・横手やきそば・だまご鍋 など	



秋田のおいしさ再発見!!

皆さんのお住まいは秋田のどの地域ですか?県内であっても地域が変われば意外に知らない料理があるのではないのでしょうか。もうすぐわか杉国体・大会が開かれます。全国各地から秋田を訪れるお客様をおもてなしするために、様々な場所で伝統料理や特産品など「秋田の味」を目にすることが多くなることでしょう。この機会に、地元秋田の食材・味について見つめ直してみたいいかがでしょうか。

知っていますか? 夏に最適

きゅうりの冷やし汁

食欲の出ない暑い夏に、昼ごはんなどで、食事を食べやすくするために工夫された、冷たいみそ汁です。
〈作り方〉①きゅうりは薄く小口切りにし、軽く塩もみして水で洗う。②しその葉は洗って、細い千切りにしておく。③汁の作り方 ◆生味噌を使う方法 / 人数分の冷たい煮出し汁(または水)に、味噌こして味噌をとき、冷たいすまし汁を作る。◆煮て、すましを作る方法 / だし汁(煮干しでだしをとる)を温め、味噌は、すり鉢ですっておく。味噌をだし汁で溶き、さましておく。④お椀に汁を盛り、水切りしたきゅうりとしその葉を浮かして食べる。 「あきた郷味風土記 ふるさと秋田の食百選」より



〈材料〉(5人分)きゅうり中2本・しその葉2枚・味噌大さじ5~6杯

「あきた食の国ネット」では秋田の味について紹介しています ▶ <http://www2.e-komachi.jp/chisan/>



本紙は環境保護のため古紙配合率100%の再生紙と植物性大豆インキを使用しています。

この印刷物は15,000部作成し、その経費は1部あたり48.09円です。

秋田県農林水産部 流通経済課 食の国あきた推進班
〒010-8570 秋田県秋田市山王4丁目1-1 Tel/018-860-1764 Fax/018-860-3806 E-mail/a-3day@mail2.pref.akita.jp