

ちよろぎ

◎品種名 / 湯沢
◎時期 / 十月～十二月

さくさくとした歯ざわりの縁起物食材

特徴と食べ方

中国原産のシソ科の宿根草で、古くから「長老木」などの字が当てられ長老を呼ぶ縁起物として食べられていました。地下茎の先端部がうず巻き状の形になります。肉

質は、さくさくした歯ごたえがあるため、主に漬物として用いられ、お正月のおせち料理にも使われます。



山内にんじん

◎品種名 / 山内
◎生産地 / 横手市山内
◎時期 / 十一月

(出荷は春先まで)

パリッとした食感と甘みの強さは漬物や鍋物に。

特徴

長さが三十㎝以上と太くて長く、鮮やかな赤色で肉質がしつかりしたニンジンです。香りも良く、甘み強いなどの特徴があ

ります。

昭和二十年代に「札幌太」から選抜された品種で、とう立ちが少なく、寒さに強いので栽培が容易です。

●食べ方

色が濃く、甘みもあって煮崩れしにくいため煮物、鍋物にも最適です。またパリッとした食感

と香り、色を活かして漬物、サラダなどの生の風味の料理に合います。地域の人は「味噌漬けが一番おいしい」と口を揃えます。

