

おいしが うれしが キャンペーン

自然がおいしい心がうれしい。
 やつぱり地のもんがええなあ
 うおい
 れしが
 が

大型量販店と直売所の 県内産野菜コーナー



本県における農産物
直売所 127ヶ所
うち常設店78ヶ所

県産農水産物魅力向上事業



× 伝統野菜 北之庄菜 (近江八幡市)

ラフォーレ琵琶湖料理人辻さん

伝統野菜 北之庄菜

「昔から温質に伝わるものを、未来につなぐ」を引出す料理開発に精力的に取り組まれている

温質の旨の味を自家のおかずに！！

北之庄菜の彩り

HPでもレシピ公開中！！
検索は「
」
「魅力向上事業、レシピ」

◆下ごしらえ
①北之庄菜は、長めの
②ピーマンは、熱した
③最後に海苔をのせて、醤油を
④細切り

◆調理方法
栄養価を
材料の切り
からずク
としても

◆応用編
ごま油炒
でも美味

材料 (2人前)

| | | | |
|------------|-------------|-------|--|
| ・北之庄菜 | 1/3個 (100g) | ・葉は適量 | |
| ・カラーピーマン | 1個 (30g) | | |
| ・小海老 | 30g | | |
| ・赤こんにゃく | 1/10p | | |
| ・白ねぎ・しめじ少々 | | | |
| ・ごま油 | 小さじ 1 | | |
| ・塩・胡椒 | 少々 | | |
| ・醤油 | 小さじ 1個 | | |
| ・鰹節 | 適量 | | |

*火を止めてから入れましょう。

× 伝統野菜 赤丸かぶ (米原市)

ラフォーレ琵琶湖シェフ 西川さん

伝統野菜 赤丸かぶ

「昔から温質に伝わるものを、未来につなぐ」を大切に素材の良さを最大限に引出す料理開発に精力的に取り組まれている

温質の旨の味を自家のおかずに！！

赤丸かぶと冬野菜のミネストローネスープ

HPでもレシピ公開中！！
検索は「
」
「魅力向上事業、レシピ」

◆下ごしらえ・調理方法
①赤丸かぶ、大根は、皮を剥いてくし切りにする。
②大根は、サッと湯を通す。赤丸かぶは、新しい皮と一緒に火を入れながら色をつける。
③他の野菜(ニンジン、キャベツ、タマネギ)は、1センチ角にして切る。
④鍋にオリーブ油を熱してニンニクを入れ、②で切った野菜を中火で火を入れる。
⑤水と顆粒コンソメを加え、②の赤丸かぶと大根を入れ、塩・コショウで味を調える。
⑥仕上げに、三度星とあらかじめさいの目に切ったマトを入れる。

◆応用編
仕上げ時に、好みでオリーブ油を入れることで一味変わった仕上がりになり美味。

材料 (4人前)

| | |
|---------------------|-------------|
| ・ベーコン (ハム、ソーセージでも可) | 80g |
| ・赤丸かぶ | 1/2個 (200g) |
| ・大根 (山田大根ならgood) | 1/3個 (200g) |
| ・タマネギ | 小1個 (150g) |
| ・ニンジン | 1/2本 (80g) |
| ・キャベツ | 葉1枚 (120g) |
| ・三度星 | 3本 |
| ・トマト | 1/2個 |
| ・ニンニク (おろしニンニク) | 少々 |
| ・オリーブ油 (サラダ油でも可) | 50cc |
| ・水 | 600cc |
| ・顆粒コンソメ | 小さじ2 |
| ・塩・コショウ | 少々 |

伝統野菜を使ったホテルの新メニュー開発

しがの水田野菜生産拡大推進事業

野菜を本県の水田農業における戦略作物として位置づけ、水田野菜の生産拡大を図る

定額助成

販売用野菜を一定面積以上生産した場合に助成

【助成単価】 10a当たり 10,000円

【助成要件】 60a以上の作付(既存産地は20%以上の作付拡大)

予算額 51,000千円

推進活動

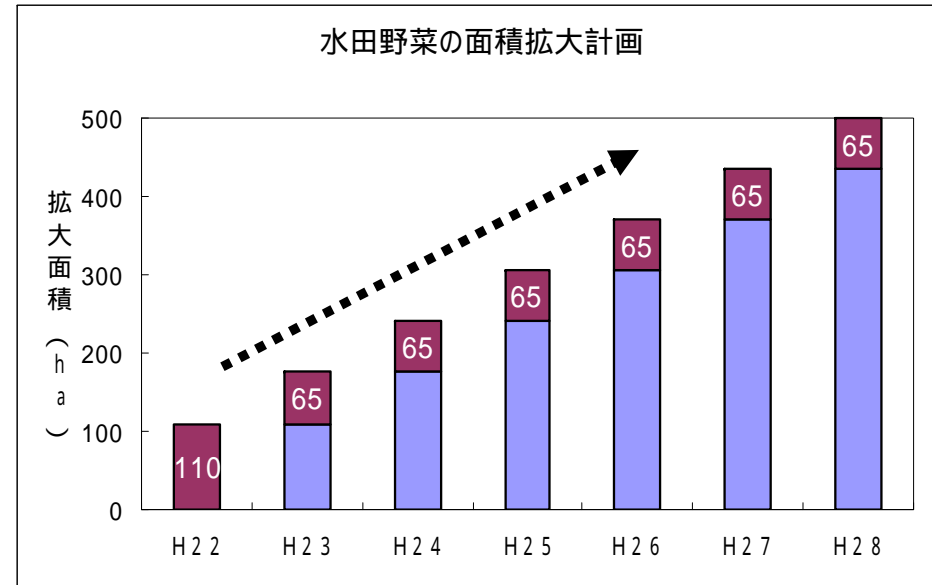
作付拡大する集落等への普及指導・支援活動

【既存産地】 市場出荷組合・直売所出荷部会など

【新規産地】 集落営農組織など

効果

平成22年度
110ha拡大



現状
(H21)

野菜面積
県内自給率

3,300ha
40%

目標(H28)

3,800ha
50%

水田を有効に活用した園芸生産による土地生産性の向上
環境こだわり野菜の生産拡大