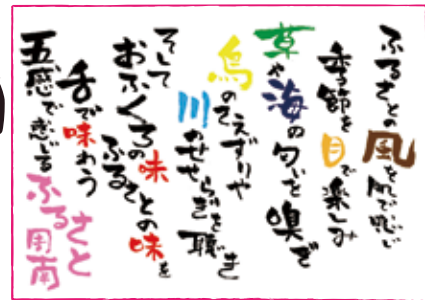


地元をおいしく食べよう

ふるさとの味



ミョウガタケの 酢味噌和え



材料

・ミョウガタケ…適量

- ★酢味噌
- ・高瀬みそ…大さじ2
 - ・酢……………大さじ2
 - ・砂糖……………大さじ2

1:1:1で
覚えましょう!

作り方

- ①酢味噌の材料を全部混ぜ合わせておく。
- ②ミョウガタケを水洗いしてさっとゆがき、お好みの大きさに切る。
- ③ミョウガタケが熱いうちに酢味噌と和えてあら熱をとり、冷蔵庫で冷ませば完成!

ミョウガや花ミョウガでも同様に作れますので、お試しください。

※すぐでも美味しいですが、一晩くらい漬けておけば、しっかり味がなじみます。

ミョウガタケって?

見た目は細長く、小さなタケノコのようなのですが、ミョウガの新芽のことです。
ミョウガの若い茎に光を当てずに育てると「ミョウガタケ」、光を当てて育てると「ミョウガ」になるそうです。シャキシャキとした食感とミョウガの香りがとてもおいしい!



お買い求めは

☎ (0834) 22-8516



山口県周南市岐南町7-10
 営業時間：毎週月～金 (8:30～17:00)
 定休日：土日祝日・GW・お盆・年末年始など



ふるさとかわら版

- 公益財団法人周南市ふるさと振興財団
- 内山洋子・倉富良枝・中村秀昭 (敬称略)
- ふるさとかわら版に関するお問い合わせ / ふるさと産品の店 “こあ” ☎(0834) 22-8516

【表紙写真】 緑と文化のプロムナード (美術博物館前) 4月3日 SAKURA アーチフェスタ歩行者天国にて 鹿野網代車展示