



Specialty File 03

ご飯に合う、お酒に合う
かむほどに広がるしょうがの甘辛いうま味



しょうがの佃煮

300円(税込) / 1個(120g)



とれたて村では、しょうがの佃煮はもちろん、地元で採れた新鮮野菜やその他の加工品も好評販売中。

農産物直売所 けいせんとれたて村

☎65・1106 (役場産業振興課)
【住所】桂川町大字土居375-5
【営業日時】毎週日曜日 8時~12時
【その他】駐車場あり



サクサクとした食感と鼻に抜けるショウガの香り。
かむほどに口の中に広がる甘辛いうま味が、食欲を増進させます。



こだわりは「手切り」。スライスではなく手切りにすることで、ショウガのうま味を引き出すことができるそうだ。



使用するショウガは、「見た目は大きく厚いが、切ると筋がなくやわらかい」という長崎県島原産のショウガ。



【開発者】
けいせんとれたて村
加工部「ひまわり」



「農産物直売所けいせんとれたて村」は、毎週日曜日、地元の農家が新鮮な野菜を販売しています。様々な加工品を販売している「加工部ひまわり」では、昨年9月から特産品として「しょうがの佃煮」を開発し、販売を始めました。

大塚テル子会長は、「ごはんに合うのはもちろん、お酒やお茶にも合うと評判で、リピーターも多いです」と笑顔で話します。

「佃煮を家でも作りた」という方に対しては、レシピを隠さず教えているという大塚会長。ところが不思議なことに、家庭で作っても、加工部で作った佃煮の味は決して出ないといいます。味の秘訣について大塚会長は「愛情と協調やね」とニヤリ。

「和やかにゆっくりとした時間の中で作るからこそ、おいしい佃煮ができる」と話す加工部の方々。ここでしか味わえないショウガのうま味を、ぜひ体験してみてください。