

# 特集 続報！「おおたわら食の魅力発信プロジェクト」

問 政策推進課 本 6階 TEL 0287-23-8793

大田原市ゆかりの和食料理人「<sup>たての ゆうじ</sup>館野 雄二 氏」監修の下、市内の特産物や加工食品を使った料理レシピを開発し、「食」の力によって大田原市全体の魅力をPRする事業を行っています。

1年を通して四季折々に生産される旬の特産物などを使ったさまざまなメニューを考案し、家庭でもできる館野流おおたわら懐石料理の完成を目指します。

また、開発されたレシピは大田原市公式YouTubeチャンネルや広報おおたわらにて順次公開します。

## 6月16日に第2回の収録を行いました



### 【第2回収録内容】

- ▶ 鮎の干物づくり
- ▶ 鮎と夏野菜の博多清まし仕立て
- ▶ スーパーで買った刺身を美味しく食べる方法



市公式  
YouTube

### 【大田原市公式YouTubeチャンネル】

- ▶ 市公式YouTubeで順次配信中！
- ▶ 「発見！おおたわらの食の味力」

おおたわらの食の味力 🔍



## 大田原市の特産品をピックアップ！



大田原ふるさと大使  
和食料理人 館野雄二氏

第2回は「アスパラガス」、「トマト」、「鮎」をピックアップしました。大田原市内の農家さんが丹精した、みずみずしい旬のアスパラガスやトマトといった夏野菜とともに、6月に解禁となった大田原市の代名詞の鮎を使い、この暑い夏を乗り切るための「力」をつける黄金レシピを開発しました。

## 生産者の想いをきく



アスパラガス農家  
小山田さん

Q やりがいは？

A 脱サラして農業を始めて2年目のわずかながらの収穫がうれしかったです。今年で7年目になりますが、今は頑張った結果が収量として現れるのがやりがいがありますね。農業は天職だと思っていて、毎日楽しいです。

Q 栽培の工夫やこだわりは？

A 今やっている夏場の管理作業も来年の出来に影響するので、常に試行錯誤しています。また、太くて甘みが強い「ウェルカム」という品種を育てていますが、あまりストレスをかけないように心掛け、春の収穫も日数を少なくし、株を疲れさせないようにしています。

Q おすすめの食べ方は？

A 採れたてをすぐに焼いて食べる！甘くておいしいです。那須地区はスーパーや直売所で新鮮なアスパラを入手できるお得な地域なので、ぜひ、新鮮でみずみずしい旬のアスパラをお召し上がりください！



トマト農家  
小白井さん

Q やりがいは？

A ない。でも、おいしいと言ってくれるとうれしいね。

Q 生産のこだわりやおもしろさは？

A 40年以上農業をやっているけど、自然相手だから毎年1年生だよ。毎年50点だね。100点を取れたことなんてない。1年に1回しか収穫できないから、長年やっても試行錯誤できる回数が限られてしまうからね。

Q おすすめの食べ方は？

A 無水トマトスープ！水はいらない。甘くて塩コショウだけでおいしい。コンソメを入れると甘みと喧嘩をしちゃう。

Q トマトジュースを始めたきっかけは？

A せっかく育てたものを規格外品として無駄にしたくないから。手間はかかるけど、もったいないし、何よりおいしいものを届けたいからね。野菜は見た目が悪い方がおいしい。



## 館野流おたわら特産物を使った夏レシピ

第2回の収録で作った料理の中から2品をご紹介します。

### 鮎と夏野菜の博多清まし仕立て



#### 【材料(4人前)】

- 鮎の干物・・・2枚
- なす・・・1本
- アスパラガス・・・2本
- 焼き豆腐・・・1/4丁
- ウド・・・10cm
- 人参・・・少々
- 梅肉・・・適量
- 酢(ウド酢水用)・・・適量

#### (出汁)

- ▶水・・・1,000ml
- ▶昆布・・・12g
- ▶削り節・・・35g

#### 【作り方】

- ①鮎の干物は頭と尾を切り落とし、縦半分になり、腹骨や硬いヒレを取り除き焼き目が付くまで焼く。粗熱が取れたら横半分に切りそろえる。
- ②なすは、ヘタを切り落とし、縦にまだらに皮を剥いて縦半分に切る。表面にサラダオイルを薄く塗り、ラップに包み、レンジで1分加熱して氷水に落として冷やす。水気をふき取り出汁に浸ける。
- ③アスパラガスは、硬い根元を切り落とし、ピーラーで縦にスライスして、硬めに茹で、氷水で冷まし、出汁に浸ける。
- ④焼き豆腐は、4等分してクッキングペーパーでよく水気を吸い取り、沸騰させた吸い物の出汁の中に入れ、再沸騰したら弱火で3分煮る。
- ⑤ウドは皮を厚めに剥いて、千切りにして酢水に浸けておく。
- ⑥人参はピーラーで縦半分にスライスして千切りにして水に浸けておく。
- ⑦豆腐の上に、なすを半分に切って重ね、その上に焼いた鮎の干物を重ねる。重ねた具材を薄切りにしたアスパラガス2~3枚で巻き、蒸し器で4~5分蒸してお椀に盛る。出汁を沸騰させ、水気を切ったウドと人参を加えさっとひと煮立ちさせ、具材の上に乗せ梅肉を添える。最後に熱々の出汁をお椀に注ぐ。

### トマトの姿焼き

#### 【材料(4人前)】

- ★トマト(直径6cm)・・・4個
- ★ミックスチーズ・・・1カップ
- ★サラダチキン・・・20g
- ★アボカド・・・1/4個
- ★シーフードミックス・・・各4個ずつ

#### (下味のチーズ味噌)

- クリームチーズ・・・36g
- 白味噌・・・10g
- 麺つゆ・・・8g
- みりん・・・少々
- 塩・・・少々
- 醤油・・・少々
- 旨味調味料・・・少々

#### (醤油餡)

- ▶麺つゆ(原液)・・・60ml
- ▶砂糖・・・小さじ1
- ▶生姜汁・・・小さじ1
- ▶水溶き片栗粉・・・適量



#### 【作り方】

- ①ヘタを切り落としたトマトを沸騰したお湯に5秒浸け真水に移す。皮を剥かずにヘタが付いていた側から1/3を輪切りにして、それぞれの中の種を丁寧に取り除く。
- ②サラダチキン、アボカド、シーフードミックスをサイコロ大に切り、下味のチーズ味噌を絡めて、種を取り除いたヘタ側のトマトにぎっしりと詰め込む。反対側のトマトにピザ用チーズをぎっしりと詰め込む。
- ③ヘタ側が下になるようにトマト同士を合わせる。皮を丁寧に剥き、剥いた皮で切り口を塞ぐように貼り付け、全体を包み込みながらゆっくりと力を加えて中の水分を絞り出すようにしながら形を整える。
- ④215℃に温めたオーブンで5分仮焼きして10分寝かす。再度、5分焼いて火が通ったら器に移し、熱々の醤油餡と生姜汁をかけて完成。

