



食材王国みやぎ通信 2018年10月号

Miyagi-Kirinプロジェクト(通称 M・Kプロジェクト※)が
おすすめする10月の食材は
「米」と「えのきたけ」です！
ぜひ、宮城県産食材をお使いいただき、
地産地消を推進しましょう！



● 毎月第1金・土・日曜日は、「食材王国みやぎ地産地消の日」です。

【米】

食卓の天下を取る！みやぎ米新品種「だて正夢」本格デビュー

昨年のプレデビューでは、発売開始後、約10日間で売り切れ店が続出するほど人気の高かった「だて正夢」がついに本格デビュー！
今年は、作付面積を昨年の6倍である300ヘクタールに拡大。「みやぎ米の夢をかなえた、これぞ天下をとる旨さ。」をキャッチフレーズに、天下一のブランド米を目指します。



「だて正夢」3つの特長

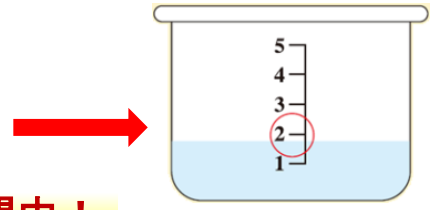
特長1 米どころ復権の期待を背負った米
適度な粘りでおかずを選ばない「ひとめぼれ」、あっさりした食感で根強い人気の「ササニシキ」を開発した「米どころ宮城」待望の新品種。食卓の天下取りを目指します。

特長2 もちもち食感、冷めても美味しい
もちもち食感と甘味の強さが特長の極良食味品種。冷めても柔らかく、お米一粒一粒がしっかりと感じられ、ごはんそのものの美味しさが際立つお米です。

特長3 品質基準に合格したものを厳選
登録農家が生産基準に基づき栽培し、出荷段階では品質基準に合格したお米を厳選しています。「だて正夢」のロゴマークは、品質を満たした証です。

「だて正夢」の美味しい炊き方

もちもちした食感をより一層、お楽しみいただくためには、水の量を炊飯器の目盛りから1～2mm減らすことがポイント(※2合炊く場合)



みやぎ米PR動画『みやぎ米と四姉妹ものがたり』公開中！

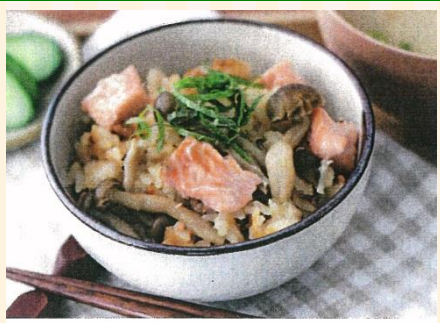
「ササニシキ」「ひとめぼれ」「だて正夢」「金のいぶき」をイメージした個性豊かな4人姉妹が登場し、それぞれの視点で物語が展開されます。



動画を閲覧される場合は、下記のQRコードを読み取っていただくと、便利です。



鮭バター醤油コンソメごはん



レシピ提供：味の素株式会社

材料(4人分)

- ◆米(だて正夢)：2合 ◆生鮭：2切れ(200g) ◆しめじ：1パック
- <A> ◇しょうゆ：小さじ1 ◇酒：小さじ1
- ◇「味の素KKコンソメ」固形タイプ：2個 ◇しょうゆ：小さじ2
- ◆水：適量 ◆バター：10g ◆青じそのせん切り・好みで：適量

作り方

- 【1】米は洗って水気をきる。
- 【2】さけは皮と骨を取り除き、一口大に切り、Aで下味をつける。
しめじは小房に分ける。
- 【3】炊飯器に【1】の米を入れ、を加えて2合目の目盛りから1～2mm減らして、水を注ぎ入れ、【2】のさけ・しめじをのせて炊く。
- 【4】炊き上がったら、バターを加えてサックリと混ぜ、器に盛り、好みでしそを散らす。

【えのきたけ】

主な産地：加美町、川崎町

天然物の「えのきたけ」は茶色！？

天然のえのきたけは、エノキの切り株などのほか、コナラやクヌギなど様々な広葉樹に寄生するきのこで、広い傘と茶色い色をしています。生える時期が冬で、雪に埋もれていても生えることから「ユキノシタ」とも呼ばれます。えのきたけは他の菌に弱いため、気温が上がると他の菌が活発に活動すると生えなくなります。



私たちが普段食べる「えのきたけ」

私たちが普段目にするえのきたけは、大型施設で、細長い瓶の中に菌床を入れ、日光に当てず、5℃程度の温度の施設の中で栽培されるため、色白でひよろひよろっと細長い形をしています。大型施設で周年栽培されており、日本における栽培きのこの生産量ナンバーワンはえのきたけです。



宮城の「えのきたけ」

宮城県のえのきたけの生産量は、平成28年特用林産物生産統計調査によると2,685tです。加美町では、統一地域ブランド「白い音符」で出荷をしています。



「えのきたけ」食べ方も色々！ 1年中食べて下さい！

施設栽培のえのきたけは、一年中品質や価格が安定しているお財布に優しい食材です。10月15日は「きのこの日」です。これからきのこの美味しい季節になりますので、汁物、和え物、炊き込みご飯、鍋など、えのきたけを使った料理を食べて、毎日元気に過ごしてはいかがでしょうか。



「みやぎまるごとフェスティバル2018」開催！

～M・Kプロジェクトがブース出展します！～

●開催日時 10月20日(土)、21日(日)10時～16時

【会場】 宮城県庁1階、県庁前駐車場、勾当台公園、市民広場の4会場で開催します。

●M・Kプロジェクト出展場所(2会場へ出展します。)

【第1会場】 宮城県庁1階(食材王国みやぎコーナー)

食材王国みやぎ通信やサンプル品の展示、3E認証食品展示のほか、高校生お弁当コンテストの投票が行われます。

【第2会場】 県庁前駐車場

宮城県産食材を美味しく食べることのできるレシピ、サンプルやかわいい「むすび丸」グッズをプレゼントします。また、地理的表示(GI)に登録された岩出山凍り豆腐や県産きのこの試食を提供します。何れも数量限定です。

“M・Kプロジェクト”を目印にぜひお越しください！

詳しくは、 **みやぎまるごと2018** で検索！

えのきと厚切りベーコンの ひとくちナポリタン

材料(2人分)

- | | | |
|-------------------|------------|-----------------|
| ◆えのきたけ：1袋 | ◆スパゲティ：60g | ◆ベーコン(ブロック)：40g |
| ◆玉ねぎ：1/4個 | ◆ピーマン：1個 | ◆エリンギ：1パック |
| ◆カゴメトマトケチャップ：大さじ4 | ◆牛乳：大さじ1 | ◆バター：10g |
| | ◆粉チーズ：小さじ2 | |

作り方

- 【1】スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯でゆでておく。
- 【2】えのきたけは石づきをとりほぐし、エリンギは繊維に沿って手でさき、糸状にする。厚切りベーコンは拍子木切り、玉ねぎは薄切りにする。ピーマンはせん切りにする。
- 【3】フライパンにバターを熱し、ベーコン、たまねぎ、えのきたけ、エリンギ、ピーマンの順に加え強火で手早く炒め、トマトケチャップの半量を加えて炒め合わせる。
- 【4】【1】のスパゲティを加えて手早く炒め合わせ、残りのトマトケチャップ、牛乳を加えて麺にからめるように炒める。
- 【5】皿に盛り、パルメザンチーズをふる。



レシピ提供：カゴメ株式会社

※ M・Kプロジェクトとは...

平成18年キリン一番搾り生ビールのテレビCMで「宮城の牡蠣」篇を放映することを契機に、宮城県とキリンビール株式会社との間で、お互いの有する得意分野を活用しながら県産食材のPRを行い、地産地消や販路拡大の推進に連携して取り組むことを目的に立ち上げたプロジェクトです。