

# 食の國<sup>くに</sup>ふくい

## 福井の美味しい食材

### 「赤ずいき」



大野市といえば、言わずと知れた里芋の産地です。その里芋の中でも、ハツ頭芋の茎部分が「赤ずいき」と呼ばれます。

8月から秋にかけてが旬の赤ずいきを酢漬けにした「すこ」は、奥越地域の冬の保存食として作られてきました。また、県の広い地域に浸透している浄土真宗の最も大切な行事「報恩講」でも欠かせない「ほんこさん料理(報恩講料理)」の一つでもあります。



## すこのレアチーズ



### 材 料

- (すこ) ※ソース分より多め  
 赤ずいき …………… 250g  
 酢 …………… 100cc  
 砂糖 …………… 大さじ4~5  
 塩 …………… ひとつまみ
- (レアチーズ) クリームチーズ …… 150g  
 (柔らかくしておく)  
 生クリーム …………… 100cc  
 (六分立てにしておく)  
 プレーンヨーグルト 大さじ5  
 砂糖 …………… 大さじ2
- (すこソース) すこ …………… 適量  
 すこ汁 …………… 大さじ3  
 水 …………… 大さじ2  
 砂糖 …………… 大さじ2
- (5カップ分・調理時間約20分)  
 ※①のアク抜き1時間を除く

- 作り方**
- 皮を剥き、5cm程度に切った赤ずいきを、一時間ほど水にさらす。
  - 水を切り、鍋で1分ほどカラ煎りし、酢を入れ火を止める。砂糖、塩を入れたらすこの完成。
  - レアチーズの材料をよく混ぜ、カップに入れて冷蔵庫で冷やしておく。
  - ②からソース分のすこを適量取り出して細かく切り、すこ汁、水、砂糖に漬け、味を馴染ませる。
  - ③に、④のソースを加え、すこを真ん中に飾ったらできあがり!
- ★ソースに使わないすこは、白胡麻をふっっておいしく召し上がれます。

レシピ提供: 郷土料理研究家 佐々木京美さん

## 県政広報ふくい アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、

**「若狭いちじく」を8名様に**  
 プレゼントいたします。

トロピカルな甘い香りと独特の食感が特徴の「若狭いちじく」。懐かしさを感じる優しい味をお楽しみください。



**応募締切** 平成28年 8月27日(土)

**応募方法** アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。

※商品の発送をもって当選発表に代えさせていただきます。商品は9月中旬に発送する予定です。



Q1.県政広報ふくいをお読みになったご感想を教えてください。

①内容について

- 1.大変良い 2.良い 3.普通  
 4.あまり良くない 5.良くない

②良かった記事など(1~8の中から2つまでお選びください)

- 1.表紙 2.ふくいへのU・Iターンを促進!  
 3.知ったク ふくい 4.教えて!ラプトくん  
 5.県政HOT NEWS 6.食の國ふくい  
 7.各地の催し 8.ふくいインフォ

Q2.県政広報ふくいへのご感想や、今後取り上げてほしいテーマ、ご意見などがありましたらご記入ください。(自由記述)

**応募先** 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要)

ホームページは

## 県政情報をお届けしています

### 新聞

●福井県からのお知らせ/新聞各紙…毎月1・15日掲載  
 からの情報(子育て・福祉・就職など)や企業向け情報を紹介

### ラジオ

- ふくい元気通信  
 FBCラジオ/月、水、金曜日 午前10:20~10:30頃  
 第3、5土曜日 午前10:35~10:40頃
- FM県政スポット  
 FM福井/金曜日 午前8:45~8:53頃

### テレビ

- おはようふくいセブン  
 FBCテレビ/日曜日 午前7:00~7:30
- まちかど県政  
 福井テレビ/日曜日 午前11:45~11:50  
 FBCテレビ/日曜日 午後 4:55~ 5:00
- ほっとふくい  
 福井テレビ/ 第1、3土曜日 午後5:00~5:15
- NHK地上デジタルのデータ放送

### 点字・音訳

●ふれあい県政だより 年12回発行

### フェイスブック

●ほやほや!ふくい(福井県広報課) 随時更新

県広報誌「県政広報ふくい」は、毎月発行。福井新聞、日刊県民福井への折り込みのほか、図書館や公民館などの公共施設、コンビニエンスストア、道の駅などで入手できます。

### [編集後記]

夏真っ盛りの今、花火や自然体験などのイベントが目白押し。「おでかけふくい」のイベント情報も、ぜひチェックしてください。なお、お出かけの際は、水分補給やこまめな休憩、帽子の着用など熱中症対策を万全にして、暑い夏を健康的に乗り切りましょう。

または右のコードから

