



福井市の明里(あかり)地区で、明治時代から栽培されている伝統野菜。当初は桃の栽培の合間に育てられていました。

葉ネギと根深ネギの中間型で、白い部分は20cm程度あり、緑の部分も長いのが特徴です。

白い部分にははとろとした甘みがあり、野菜や魚介類を、酢味噌やからし味噌で和える「ぬた料理」に使うと美味です。

ネギと麩のからし和え

かいたレシビ



材 料

- ネギ…………… 5本
- 角麩 …………… 3枚
- 味噌 …………… 大さじ1
- 酢 …………… 大さじ1
- 砂糖 …………… 大さじ1
- 塩 …………… 適量
- からし…………… 小さじ1/2

(4人分・調理時間約15分)

作り方

- ① ネギを茹でて、1cmの長さに切り、固く絞る。
- ② 角麩を水につけて戻し、固く絞って四つ切りにする。
- ③ すり鉢で味噌をよくすり、酢、砂糖、塩を加えてさらにする。
- ④ よく溶いたからしを③に入れ、すり混ぜる。
- ⑤ ①と②を④の酢味噌で和えて完成!

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、

「へしこオイル漬け3点セット」を
6名様にプレゼントいたします。

へしこをオイルに漬けて現代風にアレンジした“和のアンチョビ”。イカ、シイラ、サバの3種類のセットです。ピザやパスタ、サラダのトッピングにどうぞ。ご飯のおともにもぴったりです。



応募締切 平成28年 **9月24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10月中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.「突破力」を身に付ける教育を推進
- 3.知ったく 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
くらしの情報(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

SNS・ユー・チューブ

- フェイスブック
「ほやほや!ふくい」(県内向け)
「おいでよ!ふくい」(県外向け)
- インスタグラム「insta_fukui」
- ユー・チューブ「おいでよ!ふくい」

[編集後記]

幸福度日本一の福井県ならではの魅力を県外にPRするため、SNSや動画配信サイトを活用した情報発信を新しく始めました。ぜひ「いいね!」や「フォロー」をして県外の方に紹介してください。

フェイスブック、ユー・チューブ インスタグラム

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。