

食の國^{くに}ふくい

かみほし
レシピ

海の味がギュッ 「ワカメの天ぷら」



材 料

生ワカメ …………… 300g
小麦粉 …………… 適量
塩 …………… 少々
揚げ油 …………… 適量
(天ぷら衣)
小麦粉 …………… 1カップ
卵 …………… 1個
冷水 …………… 1カップ
(4人分・調理時間約10分)

福井の美味しい食材

「ワカメ」



ワカメは福井県沿岸全域で収穫されます。おもしろいのは、地域ごとに収穫の時期や保存方法が異なっていること。

嶺南では「節分に芽を切る(芽が出てくる)」と言われ、収穫は3月中旬からですが、三国町安島は4月25日が解禁日。桜同様、ワカメ前線も北上します。

おい町大島のワカメ漁は、素潜り派と船からカマ派があります。カマ派は、ポイントまで船を進め、岩の上に自生するワカメを竹竿の先につけられた特製カマで刈り取り。4月までのワカメが柔らかく、5月後半に入り「こわなってくる(固くなってくる)」と、ワカメ漁は終わります。

作り方

- ① ワカメは軽く湯通しし、水気を切って適当な大きさに切る
- ② ①に小麦粉をふり、余分な粉をはたいておく
- ③ ②に天ぷら衣をつけて、180度の油で、衣がきつね色になるまで揚げる。皿に盛って塩をふる

(Point)

- ・湯通しはさっと、色が変わったらすぐにお湯から引き上げる。茹ですぎると風味がおちる。
- ・乾燥ワカメの場合は、水で十分に戻してから衣をつける。素揚げもパリパリとした食感でおいしい。

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、

「ささ漬セット」を

10名様にプレゼントいたします。

若狹を代表する名産品・ささ漬のセット。
小鯛・キス・小アジのささ漬の三種の味が楽しめます。



応募締切 平成28年 5月22日(日)

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6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.ものづくりの國ふくい
3.知ったク ふくい 4.教えて!はびりゅう
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
新聞各紙でくらしの情報(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
FBCテレビ/日曜日 午後4:55~5:00
福井テレビ/日曜日 午前11:45~11:50
●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、図書館などの公共施設や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]

今月号から、「県政広報ふくい」は毎月第4日曜日に発行します!より多くの方に読んでいただき、親しんでいただけるよう頑張ります。就職情報や企業向け情報、急に決まったイベントなどは、新聞「福井県からのお知らせ」に掲載しています。併せてご覧ください(毎月1日、15日掲載)。

この広報誌を
スマートフォンで読める
アプリ「i広報紙」
はこちら



(福井市、あわら市の広報誌も読める!)