

ふくいの美味しい食材

あなま 穴馬スイートコーン



大野市和泉地区の特産「穴馬スイートコーン」は、寒暖の差が大きい山間地で育てられるため、糖度14~16度と果実並みに甘いのが特徴。一株に一本のみを育てることにより、大きくて実もぎっしり詰まったコーンになります。収穫時期は7月下旬から8月中旬。焼いてよし茹でてよし、またアイスクリームなどスイーツに加工されることもあります。

かんたん レシピ コーン茶めし

材 料

- 豆入り番茶…………… 2カップ程度
- コーン(冷凍品もOK) …… 50グラム
- もち米…………… 1合
- うるち米…………… 1合
- しょう油…………… 大さじ1
- 酒…………… 大さじ1
- 塩…………… 少々
- だし昆布…………… 5cm×2枚
- 黒ごま…………… 小さじ1/2

(5人分・調理時間約1時間)



今庄の伝統料理に
コーンの甘みをプラス!

作り方

- ① コーンは茹でて水を切っておく。(冷凍品の場合はもどしておく)
- ② もち米、うるち米は洗ってザルにあげて水を切り、コーンと混ぜる。
- ③ ②とAを入れ、普通の水加減まで豆入り番茶を入れてよく混ぜ、だし昆布を入れて炊く。
- ④ 炊きあがったら30分ほど蒸らし、皿に盛り付け黒ごまをふったら完成!

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、

「あわら梨ジュース(1本720ml)」
を**15名様**にプレゼントします。

琥珀色に輝くあわら産の100%梨ジュース。やわらかな甘さとすっきりとした酸味をお楽しみください。



応募締切 平成29年 **8月26日(土)** **お忘れなく!**

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。(お一人1通まで)

※6月1日に郵便料金が値上がりしました。ご注意ください。
※賞品の発送をもって当選発表に代えさせていただきます。
賞品は9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(複数回答可)
- 1.表紙 2.特集
 - 3.知ったくふくい 4.ピックアップ ふくいの研究
 - 5.県政HOT NEWS 6.ふくいインフォ
 - 7.はぴりゆう通信 8.各地の催し
 - 9.食の國ふくい

Q2.県政広報ふくいへのご意見・ご感想や、今後取り上げてほしい県政のテーマ等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

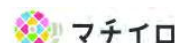
●ふれあい県政だより 年12回発行

SNS・ユー・チューブ 随時更新

- 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)
「Experience_fukui」(海外向け)
- インスタグラム「insta_fukui」(県外向け)
「experience_fukui」(海外向け)
- ユー・チューブ「おいでよ!ふくい」(県外向け)
「Experience_fukui」(海外向け)

[編集後記]

「福地鶏たまご」を卵かけご飯にしました。箸でつまめるほど弾力がある自身、濃いオレンジ色のふっくらとした黄身をお愛でながら思ったこと。「福地鶏のたまごと肉、そして福井の新しいブランド米『いちほまれ』を使った親子丼も近い将来夢ではない、そんな福井に生まれてよかった…!」



「県政広報ふくい」を
スマートフォンにお届け

