

新発見!

おいしい 奈良

Vol.60

奈良の食材を使ってご家庭でできる
レシピをお届けします。

レシピ
考案者



ようやるでおばちゃんの会
会長 安田淑子さん

田原本町の「ようやるでおばちゃんの会」は現在5人のメンバーで、味間いもを地域の特産品として広めようと商品開発や販売方法などを提案しあい、販路拡大に取り組んでいます。今回紹介する「味間いもコロッケ」だけでなく、味間いもの皮をひとつひとつ丁寧にむき、真空パックして料理にすぐに使えるようにしたもの、まほろばキッチンなどで販売しています(味間いもコロッケは金土日のみ販売)。



あじま 味間いもコロッケ

材料 (10個分)

- 味間いも……………500g
- 玉ねぎ……………100g
- ひき肉(合挽)……………50g
- 白米(ごはん)……………70g
- クリームチーズ……………30g
- 塩……………少々
- コショウ……………少々



- 小麦粉・とき卵・パン粉……………適量
- サラダ油……………適量

作り方

- ① 味間いもの皮をむいて、柔らかくなるまで(水から)ゆでる
- ② (①の間に)みじん切りにした玉ねぎとひき肉を炒め、塩・コショウで下味をつける
- ③ ①をボウルに移してつぶし、②と白米(ごはん)・クリームチーズをよく混ぜ合わせ、塩・コショウで味を調える
- ④ ③を冷蔵庫でいったん冷やしてからコロッケの形に成形し、小麦粉・とき卵・パン粉を順に付けて、サラダ油で揚げれば完成!



「味間いも」とは

昭和初期に田原本町味間の生産者が、当時の県農事試験場(現農業研究開発センター)から有望な系統を譲り受けて生産し続けている大和の伝統野菜で、2014年には「大和野菜」として認定されています。味間いもは白くてきめが細かく、粘りが強いのが特徴で、11月中旬~1月中旬に農産物直売所等で購入できます。

「味間いも」が買えるのは

- JAならけん
味間にここ農産物直売所**
所 田原本町味間161-2 ☎0744-49-6633
- JAならけん ファーマーズマーケット
まほろばキッチン**
所 橿原市常盤町605-1 ☎0744-23-1301

問 県中部農林振興事務所 ☎0744-48-3082