

商品紹介「明日香村のフリーズドライご当地汁」

三種の古代米みるく汁（飛鳥鍋風）

明日香村には、鶏ガラスープと味噌、牛乳に肉や野菜を入れた「飛鳥鍋」があります。飛鳥鍋のスープに古来より栽培され、野生稻の形質を継ぐといわれる 3 種の古代米と飛鳥米(ヒノヒカリ)を合わせました。明日香村ならではの組み合わせで、味と食感が楽しめます。お湯ではなく、温めた牛乳を注ぐことで、より濃厚になります。

つるむらさきの菜っぱ汁

味噌は明日香村産の白大豆に、ヒノヒカリで作った米麴を通常の倍量入れ、1年ねかせたものを使用しています。茹でたツルムラサキの葉を味噌汁に入れてフリーズドライしました。葉のネバネバの食感が生きていて、明日香村産の味噌がツルムラサキの味や香りとよく合い、濃厚な味噌汁になりました。通常のフリーズドライの味噌汁に比べて、野菜がそのままたっぷり入っています。

里芋と牛蒡の根っこ汁

明日香村産の茶豆を使った茶豆味噌と明日香村産の里芋と牛蒡の根菜類を合わせたフリーズドライ味噌汁です。少し甘めの茶豆味噌の風味と、味噌汁の具材としてはあまり使われない里芋と牛蒡の組み合わせは、地元では定番です。里芋は、里で栽培されているから里芋と呼ばれるようになりました。古来より里である明日香村では、昔から豊富な谷筋の水を利用して里芋が栽培されてきました。

タアサイのかき玉汁

タアサイは、かわいいうちわの形をした葉が特徴です。通常は葉長 25 cm程になりますが、葉っぱがまだ小さい頃に収穫し、かき玉汁の具材として、まあるいうちわ型の「タアサイの葉」を浮かべました。奈良県産のきくらげと胡椒との相性も抜群。たっぷりの卵とタアサイの絶妙な取り合わせ。明日香村の新しい味をお楽しみください。

