

おでんだいこん 総菜で販売開始

岐阜市で取れた「おでんだいこんを使った総菜と大根」岐阜市橋本町、OSOZ Ai+CAFÉ美濃味匠アスティ岐阜店



J A全農岐阜とデリカサイト

おでんに最適な県産大根を使った総菜の期間限定販売が9日、始まった。岐阜市内で生産している「おでんだいこん」で、J A全農岐阜(同市)と総菜製造販売のデリカサイト(大垣市)との初めての企画。だしが染みこみやすく、煮崩れしない特色を生かした総菜の販売を通して、知名度や消費の向上につなげる。

おでんだいこんは、肉質が柔らかく、筋状の組織が少ない品種で煮炊きに向く。県内では4年前から、岐阜市則武と鷺山の2地区で5人の農家が生産している。今月から収穫が始まり、県内外のスーパーに出荷している。

期間限定で販売するのは、薄味のだしで煮込み、デリカサイト独自のみそをあえた「岐阜県産おでんだいこん大豆みそ」で、素材

の甘さを生かした味付けが特徴。東海3県と神奈川県で同社が展開する10店舗で、30日まで販売する。

同市橋本町のJ R岐阜駅構内の「OSOZ Ai+CAFÉ美濃味匠アスティ岐阜店」では、生産者を紹介する説明書きなどを添え、実物の大根も積んで紹介し来店客の注目を集めた。J A全農岐阜の担当者は「食べると軟らかさが実感できる。広く知ってもらい、消費や生産者増につなげば」としている。

(原田大介)