

おでんだいこん食べて

岐阜市の総菜店でフェア

おでんや煮物に適したダイコンの「おでんだいこん」をPRするフェアが、岐阜市橋本町の総菜店「OSOZAI+CAFÉ美濃味匠アスティ岐阜店」で開かれ、おでんだいこんを使った総菜2品が提供されている。25日まで。

フェアはJ A全農岐阜(岐阜市)と総菜製造販売のデリカサイト(大垣市)が共同で企画し、2回目。

おでんだいこんは繊維組織の太い筋が少なく、味が染みやすいほか、煮崩れしないのが特徴で、舌触りも滑らかという。県内では5年前から岐阜市則武と鷺山



おでんだいこんを使った総菜を紹介するデリカサイトの担当者＝岐阜市橋本町、OSOZAI+CAFÉ美濃味匠アスティ岐阜店

の2地区の「J Aぎふ大根部会」の6人が生産し、今季は約50㌧で2万本を収穫。夏の猛暑の影響で収量は昨年の半分ほどに減少した。11月中旬から始まった出荷はほぼ終了という。フェアで提供されているのは、「岐阜県産おでん大根大豆みそのせ」と「県産おでん大根と揚げの田舎炊き」。ダイコンが持つ甘みを最大限に引き出すため、だしだけで味付けし、田舎炊きはシンプルで懐かしい味を再現した。

デリカサイトの担当者は「味が染みて柔らかくてジューシー。ぜひ味わって」

とPR。J A全農岐阜の担当者は「どのように消費されているかを農家が知ることで、生産意欲向上につながる。食べて応援してほしい」と呼びかけた。県内ではほかに同社が運営する「五誓アキアウォーク大垣店」(大垣市林町)でも販売している。

(佐名妙予)