



出雲ブランド商品紹介

市では、出雲の認知度やイメージを高めることができる商品を「出雲ブランド商品」として認定しています。企業の想いととも商品の魅力をお伝えします。

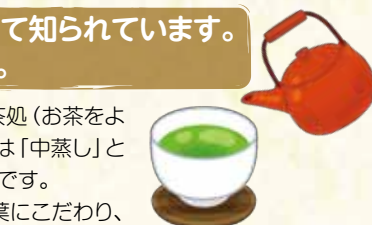
今回は今市町にある株式会社原寿園で販売されている、「出雲産緑茶」（平成28年度認定）について、原社長に伺いました。

出雲は中四国初の抹茶の生産地として知られています。出雲産緑茶の特徴を教えてください。

- 出雲は古くから「おもてなし」の習慣があり、お茶処（お茶をよく飲む地域）として有名です。出雲産緑茶の特徴は「中蒸し」という製法を用いて、飲みやすさにこだわったお茶です。
- 特別な時間に楽しんでもらえるよう、上質な茶葉にこだわり、私が選定しています。色、味、香りが三拍子揃ったワンランク上のお茶です。

おすすめの飲み方とどんな人に飲んでもらいたいか教えてください

- おすすめの飲み方は80℃のお湯で入れることです。苦みを抑え、甘みを引き出すことができます。手間はかかりますが、それも含めてお茶を楽しんでもらいたいです。
- 幅広い年代の方に飲んでいただきたいです。お茶を通してゆったりとした時間や空間づくりの場にぜひ出雲産緑茶を飲んでみてください。



【商品一例】左から・出雲抹茶 金印・出雲抹茶 銀印・抹茶入煎茶・煎茶 金印・煎茶 銀印



原寿園 原義浩 代表取締役社長

私自ら市場に向き、茶葉の選定や仕入れを行っています。



詳しくはHPをご覧ください。

出雲ブランド 検索



出雲ブランド商品

おたずね／商工振興課 ☎21-6541

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲!

Vol.26 今月の食材は「モロヘイヤ」

モロヘイヤは、ネバネバとした食感が特徴の夏野菜です。近年、出雲地域でも生産が盛んに行われ、夏野菜の代表としてポピュラーになりました。

老化の原因である活性酸素の働きを抑えるカロテンの含有量が野菜の中ではトップクラスです。また、疲労回復を促すビタミンB1、免疫力を高めるビタミンC、イライラを防ぐカルシウム、便秘解消に役立つ食物繊維など多くの栄養を含んでいます。モロヘイヤがアラビア語で「王様の野菜」と言われるのは、このようにたくさんの栄養を含んでいることに由来するようです。

和え物や炒めもの、天ぷら、スープなどでその味を楽しめます。鮮度が落ちるとかたくなるため、早目に食べることがおすすめです。

青菜が少ない夏に、栄養満点のモロヘイヤを食べて元気に夏をのりきりしましょう。



地元でとれる食材のおいしさを再発見してもらい、積極的に消費してもらいたい! 地元食材や生産者に親しみをもらって、地域への愛着を深めてもらいたい! どの思いで、毎月いろいろな情報をお届けします。

今月の担当 健康増進課 ☎21-6976

モロヘイヤ入り豆腐ナゲット

【材 料】 4人分

豆腐……………1丁
モロヘイヤ……………1/2束
チーズ……………40g
長芋……………50g
人参……………30g
卵……………1/2個
片栗粉……………大さじ1
薄口しょうゆ……………小さじ1
塩……………小さじ1/4
揚げ油……………適宜

【作り方】

- ① 豆腐は水気をきり、つぶす。
- ② モロヘイヤは、葉の部分をさっとゆで、細かく切る。
- ③ 長芋、チーズ、人参は、5mmくらいの角切りにする。
- ④ 材料をすべて混ぜ合わせ、小判型にまるめて揚げる。

1人分の栄養価 エネルギー186kcal
たんぱく質10.6g 脂質12.6g 塩分0.9g