

ふくしまブランド探訪 天のつぶ

15年かけて開発された福島県のオリジナル品種。粒が大きく、食べ応えがあり甘みが強いのが特徴。しっかりした食感が楽しめる高品質なお米です。



ふっくら、
自慢の一粒!



猪苗代町

JA会津よつば
猪苗代稲作部会ブランド化促進班
つちやいさお
班長 土屋 勇雄さん
〒JA会津よつば
☎0242(62)4211

「猪苗代ならではの
おいしさ」

「天のつぶ」は、厳しい栽培マニユアルの下、県内各地で栽培されています。その味は、ひとめぼれやコシヒカリに引けをとりません。

「当初は猪苗代の気候に合わないといわれていましたが、なんとかしたくて試験栽培を行いました。すると、寒暖の差があるこの地でも、上質な粒の米が収穫できただんです。それから、『いなわしろ天のつぶ』のブランド化に力を入れるようになりました。県の栽培マニユアルのほかに町独自のマニユアルを設け、より高品質の米を栽培しようと一丸となって取り組んでいます。粒の大きさを2ミリメートルに選別したり、色彩選別で厳選された粒のみ出荷しているんですよ」

「炊きあがりの香りや粒の食感など、このおいしさをぜひ皆さんに味わっていただきたいです」

カップ寿司

簡単なのに見た目がとても華やかで家族に大好評です!

ワンポイント

食材の大きさを揃えると食感も楽しめます。

材料 (2~3カップ分)

- うなぎ蒲焼(串)…1/2枚
- A 蒲焼のたれ…大さじ1
- 酒…大さじ1
- B 刺身(はまち・まぐろ赤身)…各2~3切れ
- 蒸しエビ…2~3尾
- 卵焼き…1切れ
- いくら…大さじ2
- 錦糸卵(市販)…適量
- ご飯…各1膳
- 寿司酢(市販)…各大さじ1
- ゆかり…小さじ2
- 水菜…少々



作り方

※電子レンジは500W使用時の時間です。機種に応じて調整してください。

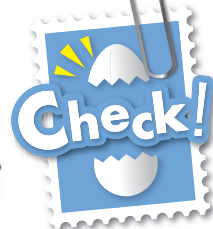
- ① ご飯をそれぞれボウルに入れ、寿司酢を混ぜた飯(a)と、寿司酢・ゆかりを混ぜた飯(b)を作る。
- ② カップにa→錦糸卵→b→錦糸卵の順に入れる。
- ③ 耐熱皿にうなぎ蒲焼をのせてAを回しかけ、ラップをして電子レンジで1分半加熱。1cm角に切る。
- ④ Bも1cm角に切り、③と一緒に②にバランスよく盛り付ける。
- ⑤ ④にいくらと水菜を飾る。

👑 レシピ考案者 久保 圭子さん (郡山市)

レシピのご応募ありがとうございました!

作って
みよう!

あなたのレシピを
プロが再現!



次号は「ヒラメ」。

「ふくしまブランド探訪」では、皆さんが考えたオリジナルレシピを募集しています。今回は、ヒラメのレシピを大募集! ふるってご応募ください。

応募方法

郵便はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、福島の特産品などをプレゼントします。

郵送先

〒960-8670 県庁 広報課
「ふくしまブランド探訪 レシピ」係
個人情報、記事や取材などにのみ
使用いたします。

メール・ファクス
もOK!
16ページを
ご覧ください。