

— Made in Fukushima —

ふくしま ものづくり帖

詳しくは
こちら



勘違いから生まれた
激辛ハバネロが
村の新たな
特産物に

ハバネロ

平田村

道の駅ひらた
平田村上蓬田横森後 160
☎0247(55)3501

平田村の農業がより一層盛り
上がるよう、これからも営業
活動を頑張ります！



道の駅ひらた
駅長
高野 哲也さん

激辛唐辛子のハバネロを生産し、日本一辛い村を掲げる平田村。震災後の風評被害が続いていた2012年、農家がパブリカと勘違いして栽培したことが生産のきっかけだそうです。「販売を始めたものの、なかなか売れなくて。何とかしようと商品開発を進めました」と道の駅ひらた駅長の高野哲也さん。思いついた商品を作って販売する中、「ハバネロソフト」や「生き地獄カレー」など、看板商品が誕生。県内外の企業からも「プロ商品開発の依頼が届くと同時に、村では日本一辛い村というブランドを発信し、全国から激辛好きが訪れるようになりました。現在、ハバネロは村の奨励作物となり、農家の数も増加。勘違いから生まれた農作物は、村の新たな特産物として存在感を放っています。



道の駅ひらたに入ると、ポテトチップスやかきんと、うーシャツなどが置かれた「ハバネロコーナー」が設置されています。



旬 減塩× レシピ

シャキシャキレンコンの香ばしチーズ焼き

調理時間／15分 エネルギー／98kcal
食塩相当量／0.5g



チーズのうまみと焼き色の
香ばしさでおいしく減塩

材料【3人分】

- レンコン…150g
- 酢…大さじ1
- オリーブオイル…小さじ1
- ピザ用チーズ…50g
- 粗挽きこしょう…適宜
- パセリ…適宜

作り方

- ① レンコンは皮をむいて5ミリ程度の輪切りにし、酢水に5分ほどさらしてキッチンペーパーで水気をしっかり拭き取る。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、レンコンを並べて中火で焼く。
- ③ 両面に焼き色が付いたら弱火にし、チーズをのせフタをして1～2分蒸し焼きして、チーズが溶けたら火を止める。
- ④ 器に盛り付け、粗挽きこしょう、みじん切りにしたパセリをふる。

レンコン

旬の時期／10月～12月

シャキシャキとした食感が特徴で、食物繊維やビタミンCを含んでいます。切り方によって調理方法や食感が変わり、噛み応えがあるため満腹感を得やすく、減塩料理にも適した食材です。

クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち～な ふくしま」で
レシピ公開中



福島学院大学短期大学部 食物栄養学科学生が考案したレシピを紹介します。

