

しまねを食べようキャンペーン vol.07

掲載内容はこちらでも確認できます <http://www.sanin-chuo.co.jp/shimane-shoku/>

しまね まいもん★recipe

公益社団法人 島根県栄養士会

津田カブの サラダ (4人分)



津田カブ.....200g(皮つきのまいも1/2切り)
 キュウリ.....1/3本(輪切り)
 ロースハム.....2枚(半分は切って5ミリ千切り)

① 津田カブとキュウリは軽く塩もみしておく(塩は分量外)
 ② ドレッシング用の調味料【A】をすべて合わせて、ドレッシングを作る。
 ③ 津田カブ、キュウリ、ロースハム、ドレッシングをボウルに入れてあえる。

栄養価(1人当たり)
 ◆エネルギー: 46kcal ◆脂質: 3.1g
 ◆たんぱく質: 1.5g ◆塩分: 0.4g

地元の特産品である津田カブを使ったサラダです。ハムやキュウリも入っているのが彩りがいいです。今しか食べられない、旬のサラダですよ。



はで干しされる津田カブ。赤紫が青空に映える = 松江市東出雲町

津田カブ 贈答用に人気 島根の特産品

津田カブは、主に松江市東部の津田地区で昔から栽培されてきた。勾玉状の形をしていて、日に当たる表皮だけが赤紫に色づくのが特徴だ。肉質が柔らかくて、きめ細かく大半が漬物物に加工され市場に出回る。赤紫の表皮と切り口の白のコントラストが鮮やか。香りと甘みは独特だ。一時は、収穫の手間から栽培農家が減少したが、贈答品としての需要が増加、収穫期間の延長などの工夫で、生産量が回復した。現在の産地は松江市では、朝野地区や東出雲町の中海干拓地が中心。出荷のピークは晩秋から冬で、天日干しにするためにはに掛けられた赤紫のカブの連なりは壮観だ。この地方の風物詩になっている。

松江市・土江本店

食卓に親しまれる冬の味覚

手作業で生み出す独特の風味

に配達される食卓を彩っている。はで干しで甘み凝縮

年間80〜100トンの津田カブ漬物を生産する松江市の土江本店を訪ねた。繁忙期は朝、早朝の1日3回、はで干しした大量の津田カブが工場に運び込まれ、ぬか漬け、浅漬け、甘酢漬けの3商品に加工される。最も生産量の多いぬか漬けの場合、まず、塩だけで5日間下漬け。一度、タンクから取り出して、次は本漬け。勾玉状の津田カブは、機械化にはなじまない。作業員が手際よく隙間がないように並べると、ぬかを振り、積み重ねた上から、室温が5度以下に保たれた熟成庫で4〜6日寝かせると完成だ。パックや容器に詰め、出荷される。選別作業も手仕事。一つ一つ色や形を点検して、納得のいく商品に仕立てる。一定の

進化を続ける津田カブ

近年は、減塩傾向を反映し、塩分は、ぬか漬けで3割程度。浅漬けの2割以下にしている。漬物の調べでは、年配者は独特の風味があるぬか漬け、40歳以下の世代は、食感がいい浅漬けを好む傾向。表皮の色素が溶け出してピンクに染まった甘酢漬けも一定のファンがいるという。

同社は、松江市東出雲町の中海干拓地に50畝の畑を保有。約50万本を栽培する。種まきは、8月下旬から10月下旬に掛けて順次に行い、50〜60日で収穫。このほか、約30の契約農家に栽培を委託している。標高の高い地域でも栽培。「通年出荷が最終的な目標です」と関谷志之社長。贈答品需要の高まりから「9月には全国

津田カブの発生は、諸説あって明確ではない。「松江食べ物語」(山陰中央新報社刊)の著者、荒木英之は、その中で「江戸末期の出雲国産物に津田カブはまだ見えない。野菜の一大産地・津田地区で近江カブの変種を珍重したのが始まり。明治初期に同所の立原政兵衛が大根と交配したもの」と記している。

松江市を貫流する大橋川沿岸は六道湖や城下町から有機質が運ばれ肥沃で、カブは7世紀末には通年栽培されていたとされる。こうした土地柄から津田カブは誕生。加工品の津田カブ漬物は、特産品に成長した。地元で愛されるとともに、贈答品として全国

島根県産のお米がおいしく食べられるお店へ食べに行きませんか?

しまねのお米を使うお店をJALしまねが応援します!

1月末小冊子発行

特設WEBページも紹介されています!

主 幹: 山陰中央新報社 | 協 力: JALしまね

得々プレゼント情報

「土江本店」様よりご提供いただきました。

津田かぶ漬盛り合わせセット」のどぐる奉喜干し」を、各5名様にプレゼント!!

【応募方法】氏名・年齢・住所・連絡先を明記の上、下記連絡先までハガキでFAXにてご応募ください。
 〒690-8668 松江市東町383 FAX:0852-32-3530
 山陰中央新報社営業課「しまねと食」係
 【プレゼントに関する問合せ】TEL:0852-32-3380

【応募締切】平成28年1月4日(水)まで(消印有効)
 【当選発表について】当選者の発表は賞品の発送以外には使用いたしません。個人情報保護のため、最終的な抽選結果は山陰中央新報社が責任をもって行います。

日本シジミ研究所

代表取締役 中村 幹雄
 島根県松江市玉湯町1280-1
 TEL:0852-62-8956 FAX:0852-62-8957
<http://sljimi-lab.jp>

島根の酒

島根県酒造組合 会長 米田 則雄
 松江市東津田町1258-1 TEL:0852-26-5595

島根県スーパーマーケット協会

株式会社 ウシオ 株式会社 キヌヤ
 株式会社 ふくしま 株式会社 みしまや
 株式会社 ヤマダヤ (五十店舗)

無洗米

株式会社 出雲そばたまき
 出雲市斐川町沖洲1630
 TEL (0853) 72-0653 FAX (0853) 72-0130
<http://www.sobasho-tamaki.jp/>

みんなのよい食プロジェクト

JALしまね
<http://ja-shimane.jp/>

南目製粉

ナンメの青豆粉・白玉だんごの粉
 〒690-0025 松江市八幡町953-17
 TEL:0852-37-1306 FAX:0852-37-2590
<http://www.namme-k.com/>

アゴおばさんの健康弁当

丸藤伸興アゴおばさん弁当有限公司
 〒690-0046 松江市乃木福富町735-175
 TEL:0852-21-3895

出雲そばたまき

出雲市斐川町沖洲1630
 TEL (0853) 72-0653 FAX (0853) 72-0130
<http://www.sobasho-tamaki.jp/>

冷凍しじみ

1kg 1,400円
 1kg 900円
 島根県産 冷凍しじみ

日本茶製造販売

三幸園
 島根県松江市学園南2-16-5
 TEL:0852-25-0885 FAX:0852-22-7771

出雲保養センタースポーツ公園

出雲市平成町2320-13
 ☎0853 23 6386
 ●営業時間 10:00~21:30
 ●休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)

アゴおばさん

丸藤伸興アゴおばさん弁当有限公司
 〒690-0046 松江市乃木福富町735-175
 TEL:0852-21-3895

CreCla

二人の想いを大切に 地元産の食材を使ったおもてなし料理 両家顔合わせ・披露宴承ります。
 〒690-0887 松江市東町101 ☎0852-28-1358
<http://www.horai-kitijitsu.com/>

桂自堂

創業文化六年 島根県松江・菓子老舗
 〒690-0006 松江市伊勢町501 コーポ伊勢町TF
 TEL:0852167-6673
 ●営業時間 17:00~24:00(土、日、祝日)
 ●休館日 なし ●予約可 ●席数 36席 ●駐車場 40台 ●お茶室あり

ステーキ館 和

〒690-0011 松江市東津田町1109-2
 ☎0852-31-0336
 水曜定休日【ステーキ館 和】

季節の創作料理でおもてなし

ここ×島根産 こだわりの「縁珈琲」
 上乃木店 ☎0852-23-9100
 西津田店 ☎0852-33-7073
 黒田店 ☎0852-67-3425

アゴおばさん

丸藤伸興アゴおばさん弁当有限公司
 〒690-0046 松江市乃木福富町735-175
 TEL:0852-21-3895

たかの屋

地産地消酒場
 松江市伊勢町501 コーポ伊勢町TF
 TEL:0852167-6673
 ●営業時間 17:00~24:00(土、日、祝日)
 ●休館日 なし ●予約可 ●席数 36席 ●駐車場 40台 ●お茶室あり

山陰中央新報社

「しまねを食べよう」キャンペーンに賛同しています