



本日の新聞には別刷り「東京2020オリンピック・パラリンピック特集」が折り込まれています

地産推奨

暮らしの中の



個性豊かなお菓子や食品などを集めた「まちだ名産品」、新鮮・安心な地元野菜などの町田ブランド「まち☆ベジ」、ものづくり事業者の優れた技術で作られた「町田市トライアル発注認定商品」。これらはすべて町田生まれ・町田育ちの「まちだのイチオシ!」商品、略して「まちオシ」です。

自称「まちオシ商品ファン」の月岡さん(市内在住)は、「まち☆ベジ」や「まちだ名産品」を日々の生活に取り入れ、自分流「まちオシ」活用術の暮らしを楽しんでいます。



まちオシ商品ファンの月岡さん

まち☆ベジを生産している認定農業者の守屋さん

月岡さんまちオシ活用術

捨てる所なし! まち☆ベジ「葉しょうが」

我が家では、これからの寒くなる季節はまち☆ベジ野菜の中でも葉しょうがが活躍します。葉しょうがは食欲増進や体を温める効果があります。肉巻きにしてまちだ名産品の「匠みそ」や、「からうまこうじ」をつけるとおいしくておすすめです。また意外と知られていませんが、葉しょうがの葉は冷蔵庫の消臭剤になり、乾燥させてお風呂に入れると保温効果がアップするのでおすすめです。



まちだ名産品とまち☆ベジを使ったこの時期のおすすめ料理。葉しょうがと「からうまこうじ」の肉巻きと「町田しば漬」入りポテトサラダ。「日本トマトドレッシング」は、サラダにかけたり茹で落花生と一緒に炊いて隠し味に。ランチョンマットはトライアル発注認定商品の(株) Duco「透き通る漆シート」です。

まちだ名産品「日本トマトドレッシング」×まち☆ベジ「落花生」

【簡単茹で落花生】(材料) 2~3人前から

落花生 200グラム
水 2カップ強、炊飯器で落花生が被るくらい(粒の大きさに変わります)。
まちだ名産品「日本トマトドレッシング」 大さじ2
コンソメキューブ 1コ
(作り方)

- ①殻付き落花生をよく洗い、味が染みるように、殻にはさみで切れ目を入れる。
- ②炊飯器に落花生と水、日本トマトドレッシングとコンソメキューブを入れ早炊き(なければ普通炊き)のボタンをポン!

③出来上がり。塩でお好みの味に調整。

アレンジレシピ

落花生を豆腐にのせてジーマミー豆腐風。ごはんにあえても!



岡直三郎商店
「日本トマトドレッシング」



岡田屋
「町田しば漬」



やさいの家
「からうまこうじ」



って何だろう?
気になる人は2面へ。

この他の月岡さん考案「まちオシ」レシピは、町田市ホームページでチェック!

問産業観光課 ☎724・2129、農業振興課 ☎724・2166