

かんたん レシピ

板垣だいこんと 明太子の和え物



作り方

- ① 板垣だいこんを拍子切りにして塩を振り、なじませる。
- ② 明太子は薄皮を取り、マヨネーズと合わせる。
- ③ ①の水気を切り、②で和える。
- ④ 器に盛り、もみのを散らしてできあがり。

材料

- 板垣だいこん…………… 2本
(一般的な大根の場合… 2/3本)
明太子…………… 1/2本
マヨネーズ…………… 大さじ2
塩…………… 適宜
もみり…………… 適宜
(4人分・調理時間約15分)

福井の美味しい食材「板垣だいこん」(福井百歳やさい)

福井市の伝統野菜「板垣だいこん」は、すんなりとした形と鮮やかな青首が特徴で、肉質は緻密。歯切れがよく、甘味と辛味が調和しており、大根おろしにしたり、一夜漬(糠漬)がおススメです。

「板垣だいこん」には、一般的な大根より辛味成分が多く含まれていることから、最近、健康食材としても注目されています。



【販売】ざいしょ朝市(福井市板垣3丁目) 毎週日曜日(～12月6日) 8～9時
喜ね舎(福井市河増町) 8時30分～18時(～11月)、8時30分～17時30分(12月～) 休水曜日

県政広報ふくい アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、

**「越前水仙(20本)」を
12名様にプレゼントいたします。**

越前海岸は、日本水仙の三大群生地のひとつ。越前水仙は、他の水仙に比べて花が引き締まり、さわやかな香りが特に強く、日持ちと草姿がよいのが特徴です。



応募締切 平成27年 **11月20日(金)**

応募方法 アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。

※商品の発送をもって当選発表にかえさせていただきます。商品は12月中に発送する予定です。



Q1.県政広報ふくいをお読みになったご感想を教えてください。

①内容について

- 1.大変良い 2.良い 3.普通
4.あまり良くない 5.良くない

②良かった記事など(1～7の中から2つまでお選びください)

- 1.表紙
2.北陸新幹線 若狭ルートでの早期全線整備を
3.食のブランド化を進める
4.県政HOT NEWS 5.食の國ふくい
6.各地の催し 7.ふくいインフォ

Q2.県政広報ふくいへのご感想や、今後取り上げてほしいテーマ、ご意見などがありましたらご記入ください。(自由記述)

応募先 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要)

ホームページは

県政情報をお届けしています

新聞

●福井県からのお知らせ／新聞各紙…毎月1・15日掲載
新聞各紙でくらしの情報(子育て・福祉・就職など)や企業向け情報を紹介

ラジオ

- ふくい元気通信
FBCラジオ／月、水、金曜日 午前10:20～10:30頃
第3、5土曜日 午前10:35～10:40頃
- FM県政スポット
FM福井／金曜日 午前8:45～8:53頃

テレビ

- おはようふくいセブン
FBCテレビ／日曜日 午前7:00～7:30
- まちかど県政
FBCテレビ／日曜日 午後4:55～5:00
福井テレビ／日曜日 午前11:45～11:50
- ほっとふくい
福井テレビ／第1、3土曜日 午後5:00～5:15
- NHK地上デジタルのデータ放送

点字・音訳

●ふれあい県政だより 年12回発行

NEW!

●ほやほや!ふくい(福井県広報課) 随時更新

県広報誌「県政広報ふくい」は、年6回の発行。福井新聞、日刊県民福井への折り込みのほか、図書館などの公共施設やコンビニエンスストア、道の駅などで入手できます。

[編集後記]

秋も深まり、食のおいしい季節となりました。福井の食を国内外にアピールするための活動が進んでいます。広報誌を片手に県内を巡り、福井の旬を味わってください。スマートフォンなどで手軽に広報誌を読むことができる、無料アプリ「i広報紙」も便利です。毎月1日と15日は、新聞に「県からのお知らせ」を掲載し、くらしの情報や講座情報などを紹介しています。広報誌と併せてご活用ください。



「i広報紙」アプリ