

We LOVE ふるさと産品通信 Saijo Food

問合せ 市庁舎新館 4階 産業政策課ブランド戦略係
TEL.0897-52-1380

旬の西条産品

絹かわなす & 姫貝

ご存じ、西条市の伝統野菜「絹かわなす」は、西条市を代表する農産品です。著名な料理人の方からも高い評価を受け、東京や大阪などの大都市へも出荷され人気を博しています。夏から初秋にかけてトロツと甘く文字どおり絹のようになめらかな味わいが楽しめます。

さっと煮るとおいしい姫貝は、バカガイを天日で干した珍味です。当地でトリ貝と呼ばれるバカガイは、以前は近隣の海岸でもたくさん獲れ、なじみ深いものでした。近年は漁獲量が減り、加工業者も少なくなったため、姫貝は少し高級な西条の珍味となりましたが、今でも皆さんの味覚と嗅覚を楽しませています。これらの食材をはじめ西条市の多様で多彩な特産品を地域資源として、市内でもたくさんの皆さんが新商品や新メニューの開発に取り組んでいます。



特産品を活用した新メニューを考案

西条商工会議所青年部「B-tech!委員会」では、地域活性化・交流の促進を目的として、西条市の特色ある食材を活用した新商品の試作開発に取り組んでおり、身近な特産品である姫貝と絹かわなすを使ったメニューを考案しました。今後は、考案したレシピをさまざまなところで公開し、いただいた意見・評価等をもとに改良を加え、新たなご当地グルメとして普及させていくことをめざします。
(「B-tech!委員会」花山葵委員長)

絹かわなす ▶



◀ 姫貝

新たな
ご当地
グルメ

西条市の特産品を活用した新メニュー

絹かわなすの姫貝衣かき揚げ



<材 料>

絹かわなす…1個、姫貝…30g、市販の天ぷら粉…適宜、
水…天ぷら粉の表示による、塩…ひとつまみ
※お好みで大葉（青じそ）

<作り方>

- ①絹かわなすを、1cm角程度で長さ2～3cmの拍子木切りにする。
- ②姫貝を、フードプロセッサー等で砕き、粗い粉状にする。
- ③絹かわなすに姫貝と適量の天ぷら衣を加えて混ぜ、お玉でかき揚げ1個分をすくい、170℃の揚げ油にそっと投入して揚げる。

<野菜ソムリエからひとこと>

姫貝が香るさくさくの衣と絹かわなすの甘く柔らかな食感が楽しい逸品です。
絹かわなすは火が通りやすいため、揚げ時間は短めです。