

# はまぼうふう



野生種が持つ滋味深い味わいはそのままに、食感がよく、手軽に味わうことが出来る

八束町はまぼうふう生産組合



松江で生産されるはまぼうふうは、野生種が持つ滋味深い味わいはそのままに、食感がよく、手軽に味わうことが出来るよう、品種選抜を行ったこだわりの逸品。正月の雑煮のあしらいや刺身のつまなど、日本料理には欠かせない高級食材として、また、和、洋、中を問わず幅広いジャンルにアレンジできる食材として愛されている。

近年は、漬物として加工され、松江市八束町で開催される「大根島産直市」をはじめとする、各地の産直市場の人気商品となっている。

## 「おすすめメニュー」

(天ぷら)

ボウル等に卵1個を割り溶き冷水を入れてよくかき混ぜ小麦粉を加え混ぜ合わせ衣をつくる。フライパンにサラダ油を5〜6mmの深さまで注ぎ入れ160度から170度に熱し、ぼうふうに薄く衣をつけ2から3分揚げ取り出す。抹茶塩を少しかけて食べるとおいしくいただける。

(酢味噌あえ)

ぼうふうを良く水洗いし冷水につける。味噌20g・砂糖10gに酢を入れ酢でとろみがつく迄のぼして酢味噌を作る。ぼうふうに酢味噌をかけ混ぜ合わせる。

(酢の物)

ぼうふうと千切した大根を良く水洗いし冷水につける。酢大さじ3・醤油大さじ2・砂糖大さじ2の分量で三杯酢を作る。ぼうふうに三杯酢をかけ混ぜ合わせる。

## 【生産情報】

生産地／松江市八束町  
供給可能時期／周年

## 【販売情報】

販売者名／八束町はまぼうふう生産組合  
販売場所／市場出荷  
規格／50g  
価格(税込)／約250円  
時期により変動するのでお問い合わせください。

保管方法／冷蔵  
販売方法／市場出荷のみ  
流通エリア／西日本エリア  
島根、鳥取、大阪、広島、岡山、九州

## 【お問い合わせ先】

JAしまね くにびき地区本部 八束特産事業所  
TEL／0852-7612526  
FAX／0852-7612520