

やましろの旬の野菜

聖護院だいこん

11月中旬～2月上旬に収穫します。
大きくて丸く、長時間煮ても煮崩れしにくく、とても甘く柔らかいのが特徴です。

※山城地域の主な生産地：久御山町・城陽市



「聖護院だいこん」と「聖護院かぶ」の見分け方
どちらも白くて丸い形ですが、葉っぱが違います。
葉に鋭い切れ込みがあるのはどちらかな？



もうすぐ収穫だね！



ぎざぎざの切れ込みが大根の特徴だね！



大きくなっていく様子



大きくなってきたね！



かわいい芽が出たね！



収穫の頃になるとこんな風に
土の上に大根が見えてくるよ！

やましろ郷土食

ふろふきだいこん



「やましろ郷土食こよみより提供」

ひとくちメモ

だいこんを煮てから一度冷まし、もう一度あたためると、だいこんの甘みが一層増します。

【材料】

| | | |
|---------|---------|------------|
| 聖護院だいこん | 400～500 | グラム |
| だし昆布 | 10×10 | センチメートル 1枚 |
| 白味噌 | 100 | グラム |
| いりごま | 大さじ1 | |
| 砂糖 | 大さじ3 | |
| 酒 | 大さじ1 | |
| みりん | 大さじ1/2 | |
| 卵黄 | 1 | 個 |
| 柚子 | 適量 | |

こんな料理もありますよ！

聖護院だいこんの揚げ出し



【材料】

| | | |
|---------|------|-----|
| 聖護院だいこん | 300 | グラム |
| だし汁 | 500 | cc |
| 淡口醤油 | 大さじ3 | |
| 砂糖 | 大さじ2 | |
| 片栗粉 | 適量 | |
| ししとうがらし | 8 | 本 |
| あさつき | 1 | 本 |
| もみじおろし | 100 | グラム |
| 揚げ油 | 適量 | |

♪お好みで♪

- ・刻みのり
- ・味付けポン酢

※レシピは配布していますので、ご自由にお取りください。

「公益社団法人京のふるさと産品協会 提供」

京都府山城広域振興局農林商工部