

地場産物を使用した料理および献立事例

県内各地で採れる産物を使って、古くから伝えられている料理



滋賀の郷土料理 1 - No.

えび豆



材料 1人分

ゆで大豆	25 g
すじえび	3 g
しょうが	0.5 g
三温糖	2.5 g
酒	5 g
濃口しょうゆ	3 g
水	25 g

作り方

しょうがはみじん切りにする。
鍋にしょうが、調味料、水を合
わせて煮立て、大豆、すじえび
を入れて煮る。

栄養価

エネルギー	50kcal
蛋白質	3.9 g
脂質	1.7 g

すじえびは、春から夏にかけては深さ10m以内のところにいて、冬になるとより深いところへ移動します。お腹のところに7本の黒いすじがあるのでこの名前がついています。

