

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.

赤こんにゃくの煮物



材料 1人分

赤こんにゃく	40 g
かつお節	0.6 g
濃口しょうゆ	2.7 g
本みりん	8 g
とうがらし粉	0.01 g

栄養価

エネルギー	23kcal
蛋白質	0.7 g
脂質	0 g

作り方

赤こんにゃくは2 cm角位に切って茹でこぼし、水にとって揉みながらよく洗う。

を鍋に入れて空炒りし、かつお節、濃口しょうゆ、みりんを入れ、混ぜながら汁気がなくなるまで煮る。

仕上げにとうがらし粉をふる。

「赤こんにゃく」は近江八幡市の特産物で、この地域になじみの深い織田信長が、派手さを好んでこんにゃくまで赤く染めさせたとか、近江商人が全国を行商するうちに思いついたとか言われています。火を通してもかたくならず、味がよくしみ、冷めてもおいしくいただけます。

