

Let's cook!

菊池の栗をさらにおいしく食べよう! 市内の飲食店がとっておきのレシピを紹介します。



栗のリゾット

- 【材料(2人分)】
- 栗 10個
 - 鶏ガラスープ(塩分なし) または水 600ml
 - オリーブオイル 大さじ1
 - 古米 100g
 - 塩 2g
 - バター 大さじ1
 - 粉チーズ(パルメジャーノ) 大さじ3

【作り方】

- 鍋に水と栗を入れ、30分間ゆで、半分に切り皮をむく。
- 鶏ガラスープまたは水を温める。
- フライパンにオリーブオイルと米、①の栗、塩を入れて温める。
- ③の米が熱くなったら、②を3~4回にわけ加えながら、米が好みの硬さになるまで炊く。※ふたはせず、常に混ぜながら炊く。
- 水分が無くなり、米が好みの硬さになったら火を止めて、バターと粉チーズを加えてよく混ぜる。
- お好みで黒コショウをかけてもOK。



リストランテ・ドゥエ・マンメ(柿木平) 高武美咲店長

古米の代わりにイタリア米を使っても◎。栗のホクホクした食感がやみつきになる、まろやかなリゾットをぜひご賞味ください。



栗のクリームパスタ

- 【材料(2人分)】
- タマネギ 1/4玉
 - ゆでた栗 8~10個
 - ハーフベーコン 5枚程度
 - マイタケ 1/4パック
 - シメジ 1/2パック
 - オリーブオイル 大さじ1
 - 塩コショウ 少々
 - A[生クリーム、豆乳 各100cc]
 - L[コンソメ 小さじ1]
 - パスタ 200g
 - 粉チーズ(パルメザン) 大さじ1

【作り方】

- タマネギは薄くスライス、栗は一口大、ベーコンは1cm幅に切る。マイタケとシメジは手でさく。
- フライパンにオリーブオイルをひき、タマネギとベーコンを炒める。タマネギがしんなりしたら、マイタケ、シメジ、栗を炒め、塩コショウを加える。火が通ったらAを入れて煮込む。
- パスタは袋記載のゆで時間1分前くらいに湯切りし、②とからめる。
- 塩コショウで再度味を整え、粉チーズを入れ、全体的に混ぜ、とろみをつける。
- お好みでナッツ、ブラックペッパー、粉チーズをかけてもOK。



ナポリピッツァ研究所イルフォルダーロ(大琳寺) 永田克吉店長

豆乳入りでヘルシーな一品です。栗とキノコの香り豊かなパスタをぜひご家庭でお試ください。



食べてびっくり! 菊池の栗

菊池市は県内で生産量2位の栗の生産地です。朝晩で気温差のある菊池は、糖度の高い栗を育てることができ、栽培に適しています。また、菊池の栗を生かしたスイーツキャンペーンもスタートしています。菊池の栗を知り、おいしい秋の味覚を味わってみませんか。

【問い合わせ先】 熊本県 県北広域本部 農業普及・振興課 ☎0968(25)4205



菊池栗スイーツ キャンペーン 栗の王子さま

菊池栗スイーツキャンペーン 2021

新しい品種で風味豊かな「美玖里」と1カ月以上貯蔵して甘味を増した「ぼろたん」を使用したスイーツを楽しめるキャンペーンを開催しています。

期間 12月10日(金)まで
問い合わせ先 ついんスター ☎0968(37)4556

- step1** 「ぼろたん」と「美玖里」を使ったスイーツをスタンプラリーの加盟店で購入してスタンプをGET!
- step2** 先着で「栗の王子さまウォーター」をプレゼント!
- step3** 全店舗のスタンプを集めてアンケートに答えると、抽選で菊池の特産品が当たります! ※令和4年1月上旬発送予定 キャンペーン詳細▶

- 加盟店
- **アイスクリーム専門店 ついんスター**
☎0968(37)4556 旭志麓1584-4
営業時間/午前9時~午後5時 定休日/休
 - **洋菓子工房 森と山**
☎0968(25)4234 隈府861-1
営業時間/午前10時~午後8時 定休日/休
 - **自然派きくち村 渡辺商店**
☎0968(25)2306 隈府58-3
営業時間/午前10時~午後6時 定休日/休・日
 - **きくち観光物産館**
☎0968(25)5477 隈府1273-1
営業時間/午前9時~午後5時30分 定休日/第3休
 - **cafe zakka bb 2nd(道の駅泗水 養生市場内レストラン)**
☎080(9106)7416 泗水町豊水3393
営業時間/午前9時30分~午後5時 定休日/休



JA菊池 栗部会 後藤敬一部会長 JA菊池 山口博司さん

菊池では、丹沢、杉光、利平、筑波銀奇など全7種の栗が栽培されています。その中でも新品種「ぼろたん」や「美玖里」は菊池市が県内一の産地です。美玖里は、約10度の糖度があり、加工に適し、ペーストとしてスイーツにも使われます。ぼろたんは、熱を入れると渋皮がぼろりと簡単にむけ、冷蔵で1カ月貯蔵すると糖度が倍の約17~18度に増すという特性があります。

今年の栗は、例年より10日ほど早く収穫が始まりました。JA菊池の栗部会、後藤敬一部会長は、「8月の長雨で水分をたっぷり吸い上げたことから、通常より早く生育が進みました。今年の栗は大玉です」と出来を評価していました。栗は剪定により、大きさや品質も決まります。

栗部会では、剪定の仕方について



加熱し皮に切り目を付けると渋皮がぼろりとむける「ぼろたん」。手間がかからず、甘味と香りが良いので、調理にも最適

今年、家庭で栗をより一層おいしく楽しめるレシピをご紹介します。また、ぼろたんや美玖里を用いたスイーツキャンペーンも実施。菊池の栗を料理やスイーツで堪能してみてください。

今年、家庭で栗をより一層おいしく楽しめるレシピをご紹介します。また、ぼろたんや美玖里を用いたスイーツキャンペーンも実施。菊池の栗を料理やスイーツで堪能してみてください。



JA菊池の集荷場で選別作業を行い、出荷する