

5月14日(月)は ふるさと食材の日「ふき」「根曲がり竹」

占冠山村産業振興公社は、山菜の加工をしている会社です。「山菜」と聞くと「炒め物」などの和食をイメージする人が多いかと思いますが、山菜は「和食・洋食・中華・スイーツ」と幅広く使える食材です。色々な山菜を食べ比べてほしいです。

ふきは、1年間で150社の商品に加工されます。主な産地は、道東で全体の5~7%が占冠村です。根曲がり竹は、1年間で15社の商品に加工されます。主な産地は、トマムを中心に全体の10%が占冠村です。

占冠村では、6月に山菜料理コンクールを開催しており、今年で第4回目になります。毎年、コンクールを開催しているのは、日本で唯一、占冠村だけです。

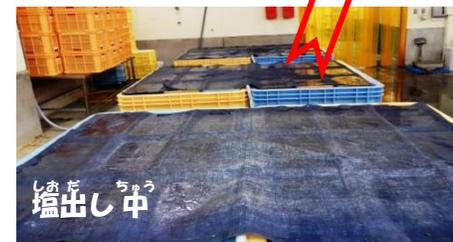
これまでのコンクールで二次審査までとおった8作品のレシピが占冠村HPで見ることができます。ぜひ、作ってみてください。占冠村HP>トピックス>第3回山菜料理コンクールレシピ集 をご覧ください。



山から採ってきた「ふき」「根曲がり竹」を下の写真の中で茹でます。茹でた後、水で冷ましてから、「ふき」の皮をむきます。



皮をむいた「ふき」を縦、横、深さ3mの大きさの穴に入れた後、手で塩を入れて塩漬けにします。1つの穴に、「ふき」10t、塩を1t使います。塩漬けにすることで1年間保存することができます。



塩漬けされた「ふき」は、商品にする前に一晩、流水に入れて塩出しをした後、商品にするために加工や、袋詰め作業をします。