

とっておい!



とっとり 県政だより 9

2019(令和元年)9月号



ほうじゅん 芳醇な香りを味わう

香茸おこわ

独特の香ばしさとコリっとした食感がおこわの味を引き立てます。

【協力】もち工房日南ふっくら娘

☎0859-82-1308

✉mt28wonder@sea.chukai.ne.jp

Recipe

素材について

独特の香ばしさからその名がついた香茸。主に山間部で収穫され、マツタケと同様に珍重されており、昔から祝い事や祭りの際に炊き込みご飯や塩漬けにして食べられています。



【材料】(5人分) 1人分 666kcal 塩分 3.3g

もち米	5合
香茸	70g
ちくわ	中3本
ニンジン	中1本
油揚げ	中2枚

【調味液】濃口しょうゆ	大さじ3
薄口しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1と1/3
砂糖	大さじ4と1/2
だし汁	400ml

【作り方】

- ①もち米は前日に洗って水につけておく。香茸ほか具を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に調味液を入れて沸騰させる。香茸以外の具を加え2分半煮たら、いったん取り出す。同じ鍋に香茸を入れ1分煮たら、鍋から取り出す。煮汁はとっておく。
- ③水を切ったもち米と香茸、具を混ぜる。
- ④蒸し器に蒸し布を敷き、その上に③を入れドーナツ状に広げて中心を空け、10分蒸す。
- ⑤④を大きなおけに移し、②の煮汁を全体に回しかけ、ざっくり混ぜる。再び蒸し器に移し、5分蒸す。※蒸し時間は火力によって異なるので好みで調整を。

4月号から農作物をおいしく食べてもらえるレシピを掲載中。

編集発行/鳥取県広報課 〒680-8570 鳥取市東町1丁目2220

【電話】0857(26)7840

【ファックス】0857(26)8122

【Eメール】kouhou@pref.tottori.lg.jp

“勢い”から“円熟”へ 完売が続く「広上×京響」の熱演を倉吉で。

広告

広上淳一×京都市交響楽団 倉吉スペシャル演奏会

2019.10.14(月・祝)

倉吉未来中心 大ホール

開演/14:30 全席指定

鳥取県立倉吉未来中心
お問合せ 〒682-0816 倉吉市駄経寺町212-5
Tel.0858-23-5391



学生さん応援! 小・中学生 1,000円
全席どこでも 高校生・大学生 2,000円
※学生証や年齢確認できるものが必要です。

主催:(公財)鳥取県文化振興財団



©Masaaki Tomitori

アートSQUARE夢空間vol.32

音楽っていいな♪ キッズコンサート

音楽に初めて触れる小さなお子さんにお届けするコンサート。【対象年齢】3歳~5歳(0歳から入場可能)

【出演】湯浅いづみ(ヴァイオリン)、瀧尾彩(チェロ)、中ノ森めぐみ(ピアノ)

2019.9.14(土)

とりぎん文化会館 小ホール
開演11:00(開場10:30)

2019.9.15(日)

米子市文化ホール イベントホール
開演11:00(開場10:30)



入場無料 ※要整理券

8月11日(日)より整理券配布開始

配布場所 とりぎん文化会館、倉吉未来中心、アルテプラザ、米子市文化ホール

とりぎん文化会館
お問合せ 〒680-0017 鳥取市尚徳町101-5
Tel.0857-21-8707

主催:(公財)鳥取県文化振興財団

※広告は広告主の責任において掲載しています。広告内容などを県が推奨するものではありません。