



## 宮崎県青果物消費拡大推進協議会

# 「8の日、何の日？やさい・くだものの日！」

## PRキャラバン

### in Aコープ三股店



日程：平成23年11月8日（火）

毎月「8」が付く日は『やさい・くだものの日！』

「8の日、何の日？野菜くだものの日！」PRキャラバンの第2回は、県西・北諸県郡三股町の「Aコープ三股店」で実施しました。「Aコープ三股店」は2年前にオープンした店舗で、広くて歩きやすい店内で、明るく活気ある雰囲気のお店です。入り口近くのスペースに「8の日、なんの日？やさい・くだものの日！」のスタンドバナーを設置して、「8の日、何の日？やさい・くだものの日！」をPRしました。

この日は、宮崎県産の「里芋」のマネキンさんによる試食・PRを同時に行いました。里芋の購入される方のほとんどは、煮物やお味噌汁の具材としてのご購入のようでした。この日の試食では、里芋を油で揚げて作る「里芋のごま唐揚げ」をご提供。普段から里芋を揚げ物に使用されている方は少ないようで、今回の試食品を食べて『美味しい！』と言って店頭の里芋を購入されていく方も多くいらっしゃいました。



このレシピは  
JA宮崎経済連の  
ホームページから  
ご紹介しています

### 里芋のごま唐揚げ

	【材料(4人分)】
材料	・里芋 700g
	・片栗粉 適量
	・しょうゆ 大さじ2
	・みりん 大さじ2
	・砂糖 大さじ2
	・黒ゴマ 適量
	・油 適量
	【作り方】
作り方	① 里芋は土をきれいに洗い流してそのまま皮ごと煮る。
	② ①に片栗粉をまぶし、5分ほどしたら、またまぶす。
	③ 熱した油に②を入れ、からっときつね色になるまで揚げる。
	④ しょうゆ、みりん、砂糖で好みの味に合わせておく。
	⑤ ④に③をさっとつける。
	⑥ 味がついたら、黒ゴマをひねってかける。
ポイント	真塩はニンニクしょうゆにすると食欲が増します。