

奥越地域

福井県東部に位置する、大野市と勝山市からなる中山間地域です。千m級の山々に囲まれ、名水の里であり、自然豊かな農村地帯です。

豊富な水資源、夏～秋の昼と夜の温度差が大きいこと、そして、農家の真心が、おいしい里芋を育てます。



奥越

お家でできる 里芋グラタンレシピ



※考案：福井郷土料理研究家 佐々木京美氏
マヨ1グランプリ グランプリ受賞(2015)
「里芋グラタン味噌マヨつるつるいっぱい」

新名物!

奥越 さといも グラタン 販売開始

2020.11.1 ▶ 2020.12.20

奥越さといも

奥越の里芋は、何百年も昔から越冬用の貯蔵作物として自給的に栽培されてきました。

現在、奥越地域で栽培されている里芋のほとんどは「大野在来」という品種です。煮崩れしない引き締まった肉質で、もちっとした食感が特徴です。



奥越地域の四季と里芋

春



里芋の植え付けが始まる

夏



大野市の100名山「荒島岳」と里芋

秋



豊富な水を用いて、「芋洗い車」で里芋を洗う

冬



翌年の種芋をワラで作られた「いもによ」で保管する

材料(2人分)

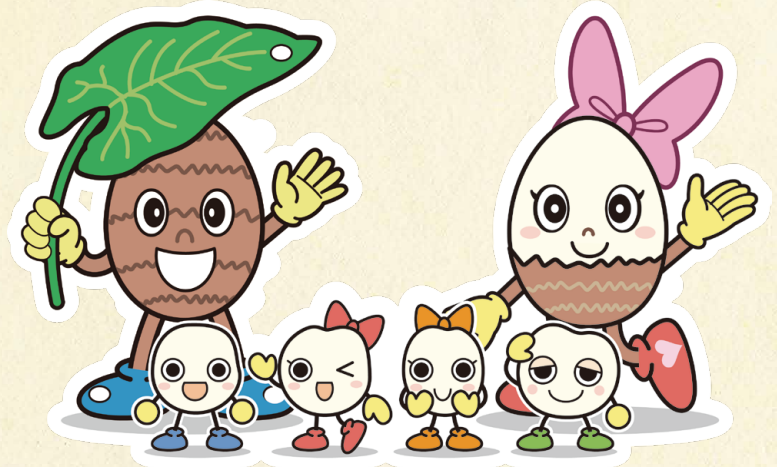
- 里芋510g
- ピザ用チーズ50g
- 小ねぎ 適量
- 和風だし汁200g
- バター20g

混ぜ合わせソース

- 白みそ30g
- 砂糖大さじ1
- 練り辛子小さじ1/2
- マヨネーズ大さじ3

作り方

- 1 里芋を2cm幅の輪切りにする
- 2 鍋に和風だし汁を入れて加熱し、1を入れる
- 3 和風だし汁が1/3量になったら火を止め、バターを加える
- 4 ボウルに3を入れて粗くつぶし、「混ぜ合わせソース」を加えて混ぜる
- 5 耐熱容器に4を入れ、ピザ用チーズをかける
- 6 オーブントースターで焦げ目がつくまで焼き、小口切りしたねぎをちらす



コロちゃんファミリー

主催：奥越農業振興協議会
協力：大野商工会議所
勝山商工会議所

問合せ：奥越農業振興協議会
(事務局) 福井県奥越農林総合事務所 農業経営支援部
☎ 0779-65-1490 (平日8:30~17:15)