

市田柿の とっておきレシピ

2012市田柿フェア

郷土料理研究家 横山タカ子氏提案

食べるドリンク

材料（1人分）

市田柿	1個
柚子	1/3個
しょうが	7g
はちみつ	小さじ1~2
水	200cc



作り方

- 1 柿は輪切りにする。柚子は皮、種ごと1口の切る。しょうがは千切り。
- 2 1を分量の水に入れ、3分間ほど煮出し、器に入れて好みではちみつを加える。
- 3 柿、しょうが、柚子も汁とともに食べる。

市田柿の豚ロール

材料（4人分）

市田柿	4個
豚ロール薄切り肉	150g
りんご	1/4
柚子の皮	1/2
サラダ油	大さじ1
和風	[酒 大さじ2
	[しょうゆ 大さじ1
洋風	[ケチャップ 大さじ2
	[ウスターソース 大さじ1

作り方

- 1 柿はたてに切る
りんご、柚子の皮は薄切りにする
- 2 薄切り肉を広げ、柿、りんごを置き、端からくるくる巻いていく
- 3 肉の間、間におくようにする
時々柚子の皮を入れる
- 4 2枚の肉を使って巻き上げる
- 5 鍋に油を熱して、巻終わりを下にして焼き、全体に焼き色がついたら、酒を加えて、鍋にふたをして蒸し焼きにする
- 6 最後にしょうゆを加えて、全体にからめて仕上げる
- 7 半分に切って、切り口を上にして盛り付ける

洋風には、ケチャップ
ウスターソースでどうぞ



市田柿と アルプスサーモンの酢マリネ

材料 (2人分)

市田柿	1個
アルプスサーモン	50g
大根	150g
柚子の皮	1/2個
酢	大さじ2
塩	小さじ1/3



作り方

- 1 柿は縦にうすく切る
大根は、うすいいちょう切り
サーモンもうすく切る
柚子の皮は千切りにする
- 2 大根に塩をしてしんなりしたら、柿、サーモンを加えて軽く混ぜ、酢を加えて全体を混ぜる

洋風には、ここに油とコシ
ヨウを加えて混ぜる

市田柿と大根巻酢のもの

材料 (巻もの 1本分)

市田柿	1個
大根かつらむき	60cm
柚子	1/4個
しょうが	少々
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
酢	大さじ2弱



作り方

- 1 大根4cmをかつらむきにして、塩をふり、しんなりさせる
- 2 柿を縦4つに切り、しょうがと柚子は千切りにする
- 3 大根を広げ、柿、ゆず、しょうがを巻き込む
- 4 甘酢を作り、3を漬け、1口に切って切り口を上に向けて盛り付ける。