

レシピ料理開発の 主な食材と提供協力者のみなさん

レタス (エコたす)



袖ヶ浦市の代表的な作物で、水稲の裏作として田んぼで栽培されているレタスです。袖ヶ浦市の独自ブランドちばエコ栽培レタス「エコたす」。



【収穫時期】10月上旬～2月下旬
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

生産者
伊藤さん



たまご (ぶりんセス・エッグ)



若い活力に満ち溢れた鶏から産まれます。産卵期間を限定し、濃厚卵白にこだわりました。千葉県鶏卵品質改善共進会で、農林水産大臣賞を受賞したプレミアムエッグです。



【生産者】南北川鶏園 TEL 0438-75-2176
【購入方法】ホームページをご覧ください。
<http://www.kitagawakeien.com>

生産者
北川さん



【落花生(半立)乾豆】収穫して「ボッチ」と言う天日乾燥を行い、炒った落花生は、千葉県を代表する特産物です。

【落花生(おおまきり)】粒が大きく、甘みが強い。また、身が柔らかいので「ゆで落花生」に最適です。流通が少ないため地元の農家以外ではなかなか食べられない逸品。



【収穫時期】8月中旬～10月下旬
【販売場所】袖ヶ浦市外野落花生生産組合
TEL 0438-62-4258

生産者
小山さん



落花生 (半立・おおまきり)



サツマイモ (シルクスイート)



通常のサツマイモは収穫後、でんぶんを糖に変えるため熟成期間が必要ですが、シルクスイートは収穫後すぐに食べることができます。70℃で加熱することにより糖度が50以上となり、しっとりと滑らかな食感になることが特徴です。



【収穫時期】8月中旬～10月中旬
【販売場所】宮嶋農産 TEL 0438-62-5104
※ゆりの里でも購入できます。

生産者
宮嶋さん



パッション フルーツ



甘酸っぱく、種ごと食べられます。近年その美容効果から活用されることも多いです。また、ジャムやジュースなどの加工食品化も進んでいます。



生産者
白川さん



【収穫時期】7月～8月
【販売場所】樹トロピカルビレッジ
TEL 0438-38-6724 <http://www.tropical-village.jp>
※果汁のビン詰めは通年購入できます。

国産がほとんど流通していない中、100%袖ヶ浦市内で養蜂したはちみつです。また、クローバー・さくら・カラスザンショウ・ねずみもち・アカシアなど、採取するみつによって色々な味や風味が楽しめます。



【収穫時期】通年
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

生産者
河野さん



はちみつ



「肥沃な台地を活かして生産される大根は、秋から冬にかけて瑞々しさを増していきます。

袖ヶ浦市の「葉つき大根」は、あえて葉を残すことで料理の中で食感を楽しむことができます。



【収穫時期】10月上旬～6月下旬
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

生産者
田中さん



大根

