

鈴鹿穀菜めん



鈴鹿穀菜めんは地元の米粉と小麦粉で作った新しい食感の麺です。

鈴鹿米を使った特産品作りを目的に、地元の農家と製麺業者が協力して、新しい食感の麺を作りました。完成した麺のネーミングは、大地の恵みである穀物と野菜の「穀」と「菜」とった「鈴鹿穀菜めん」。もっちりした食感が特徴です。

開発には紆余曲折があり、2年間を費やしました。当初、米粉だけのめんを作ったところ、ゆでると餅のようなかたまりになり失敗。そこで地元の製麺業者に協力をあおぎ、鈴鹿市産の小麦粉をブレンドして再挑戦。米粉と小麦粉のバランスの良い配合比率を追求したそうです。

開発に携わった方の熱意が伝わった、新食感のオリジナルめんをお楽しみください。

■鈴鹿穀菜めんは下記のお店で販売しています。

「みどりのだいち」鈴鹿市広瀬町・「ファーマーズだいち」鈴鹿市道伯町

※鈴鹿穀菜めんはかならず10分くらい茹でてお使いください。



揚げめん

- 揚げめんを作るとき必ず茹でて(8分~10分)ください。
- 普通に揚げても良いですし、多めの油でしっかり焼いても良いです。
- 中華風の五目とろみあんをのせてお召し上がりください。

鈴鹿穀菜めんを使ったレシピ

recipe
17



鈴鹿おこげめん

●材料(4~5枚分)

鈴鹿穀菜めん……………1袋(200g)
卵……………1個

【具】

豚バラ……………20g
ピーマン(千切り)……………1個
ニンジン(千切り)……………適量
たまねぎ(千切り)……………適量
キャベツ(千切り)……………100g
(お好みで入れる)

【調味料】

伊勢うどんのたれ……………40g程度
(お好みで調整する)
だし粉、塩、コショウ……………少々

●作り方

1. 煮たったお湯(2L)の中にめん(200g)をほくしながら入れる。
2. 約6分茹でる。お好みの堅さは、茹で時間で加減する。
3. 茹であがっためんは、ザルにとり流水で洗い、水を切る。
4. フライパンに油をひき、具の野菜を入れて、よく炒める。
5. 4にめんをいれ、野菜と一緒に炒める。だし粉、塩、コショウをそれぞれ適量入れ、最後に伊勢うどんのたれ40ccを入れて、めんによくからませる。
6. めんを全体に広げて、すこしこげができる程度によく焼く。
7. できあがっためんに花かつお、目玉焼きをのせて出来上がり。

2011年1月、「鈴鹿おこげめん」は三重県のご当地グルメを競う「Mie-1グランプリ」(NHK放送番組)に登場し、北勢地区代表として大健闘。おこげがおいしいユニークな焼きめんとして、高く評価されました。