



## ことしの冬も いもジェンヌ

問い合わせ 西区 農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7630)

いもジェンヌの季節になりました。西区ではいもジェンヌをより多くの人に知ってもらうためにさまざまなPRをしています。ことしもいもジェンヌを食べて寒い季節を元気に過ごしましょう。



西区の海岸砂丘地帯で生産されるしっとり甘くておいしいサツマイモ(紅はるか)です。上品で優雅な風味から、「いもジェンヌ」というブランド名が名付けられました。

いもジェンヌは9月上旬から11月中旬にかけて収穫され、10月下旬から翌年2月頃にかけて市場に出回ります。



### お得な情報が満載!

### いもジェンヌ情報サイトを開設!

いもジェンヌを通じた生産地域の活性化のために活動する「いもジェンヌ農商工連携協議会」がいもジェンヌの情報サイト(下の二次元コード)を開設しました。

基本的な知識や、イベント・キャンペーンの案内、いもジェンヌを使ったおいしい料理のレシピなどの情報が満載です。ぜひご覧ください。



### いもジェンヌのおいしい食べ方やレシピが盛りだくさん!

いもジェンヌ情報サイトでは、家庭にあるオーブンレンジ、電子レンジ、炊飯器を使ったおいしい焼いも・蒸しいもの作り方やレシピ集を掲載しています。ぜひ、家庭でもお試しください。

### レシピの一部を紹介 鶏肉といもジェンヌの黒酢がらめ

#### 作り方

- いもジェンヌを乱切りにして水にさらし、水気をふいて片栗粉をまぶし160~170度の油で揚げる
- 鶏肉を一口大に切り、塩、こしょう、片栗粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで炒める
- 鶏肉に火が通ったら、①とAを加えて絡め、枝豆、ごまを合わせる



#### ポイント

いもジェンヌに片栗粉をまぶして揚げることで、外はサクッと中はホクホクな食感になります。酢ではなく「黒酢」を使うのがポイント!コクと風味がとてよく、甘いいもジェンヌによく合います。

#### 4人分の材料

- いもジェンヌ 120g<sup>?</sup>
- 片栗粉 適量
- 揚げ油 適量
- 鶏肉 150g<sup>?</sup>
- 塩 少々
- こしょう 少々
- サラダ油 大さじ1
- A(黒酢、砂糖、しょう油、酒 全て大さじ1強、ごま油 大さじ1)
- むき枝豆 25g<sup>?</sup>
- ごま 適量

### いもジェンヌちゃんがPRしています!

#### 絵本を作りました

市内の児童や幼児への食育や地産地消などを推進するために、いもジェンヌちゃんが活躍する絵本を作りました。読み聞かせにどうぞご利用ください。

#### 設置場所

市内小学校、幼稚園・保育園・こども園などの保育施設、市立図書館、問い合わせ先(貸出可)

いもジェンヌ情報サイト(右の二次元コード)でも公開しています



### Instagramで

#### プレゼントキャンペーンを実施中

現在、Instagramを使ったいもジェンヌプレゼントキャンペーンを実施しています。

Instagramでいもジェンヌちゃんのアカウントをフォローし、タグ付けして投稿するだけです。

詳しくはいもジェンヌ情報サイト(右の二次元コード)をご覧ください。



Instagramはじめました。フォローよろしくね!



@imosienne

○今号掲載の情報は11月15日時点のものです。新型コロナウイルスの感染状況により催し等を中止する場合があります。開催状況はそれぞれの問い合わせ先までご確認ください

○催しに参加する場合は、それぞれで実施される感染対策を確認し、徹底をお願いします