



万願寺甘とうの串揚げ

材料

- 万願寺甘とう(万願寺とうがらし)……5本
 - 揚げ油……………適量
 - 小麦粉……………大さじ4
 - パン粉……………適量
 - バッター液
- 【A】卵1個 【B】小麦粉 大さじ4 【C】水又は牛乳40cc



生産者おすすめ

作り方

- ①万願寺甘とうを軽く洗って水気を取り、爪楊枝で、1本につき5ヶ所穴をあけます。
- ②竹串を頭から刺し、小麦粉を全体にまぶします。
- ③バター液をつくり、①をつけてパン粉をまぶします。
- ④揚げ油でカラッと揚げます。



万願寺甘とう販促紹介コーナー

このコーナーでは
特集品目の「販促資材」をご紹介します。

今回ご紹介する

万願寺甘とうの
「販促資材」は
こちら!



- ① ミニのぼり
- ② ミニレシピ
- ③ 簡易POP

ミニサイズなので場所もとらず、雰囲気作りに活用できます。
京野菜売り場に飾るもよし! 料理店の入口に展示するもよし!
様々な用途でご利用いただけます。



ご興味のある方は 産品協会の森・金谷 (075) 925-8315 までお問合せください。

京のふるさと産品協会

元気印

ミニ

公益社団法人
京のふるさと産品協会

〒601-8585
京都市南区東九条西山王町1JAビル地下1階
TEL.075-925-8315 FAX.075-366-8316
URL: <http://www.kyoyasai.kyoto/>
E-mail: furusato@kyoyasai.kyoto
Facebook: <https://www.facebook.com/kyoyasai.kyoto>

2021.6 第1号

CONTENTS

- P1 ブランド産品の産地より
- P2-3 生産者インタビュー
(綾部市)
- P4 おすすめレシピ
& 販促資材ご紹介

新型コロナウイルスによる営業自粛等の影響により、経済情勢が非常に苦しい状況です。
そんな時だからこそ、「産地の情報」「生産者の姿」をお伝えし、皆様に元気をお届けしようと「元気印ミニ」を発行することといたしました。ご覧頂けると幸いです。

万願寺甘とう特集

焼いて、煮て、炒めて、さらには生食で楽しめる風味豊かな「万願寺甘とう」。

発祥地の舞鶴市内および隣接する限られた地域の農家の
みで、品質にこだわり、採種から選果まで、大切に丁寧に栽培
されております。

「皮が薄く味が濃く身がしっかりしていておいしい」「香り甘味が上品」
「甘味の質に奥深さを感じる」などの評価をいただいております。





INTERVIEW
生産者インタビュー
in 綾部市

京都丹波
赤堀農場

綾部万願寺甘とう部会員
赤堀 圭司さん
幸さん

「万願寺甘とう」だけでなく、紫ずきん（黒枝豆）、えびいも、レタス、米など様々な作物を栽培されています。

栽培で大変なことは？

一番は収穫が間に合わないことです。パートさん含めて7人で作業していますが、ピーク時には1日に200kg(6,000~7,000本)もの万願寺甘とうを収穫しないとイケないので大変です。

万願寺甘とうに携わってよかった点は？

自信をもっておいしいと言える特産品を栽培していること、まわりの人においしいと言ってもらえることがうれしいです。部会の仲間と勉強会を開き、試行錯誤しながらよりよいものを作るのも楽しいです。



JA京都にのくに
販売担当
伊東 敢さん

万願寺甘とうはJA京都にのくにで一番力を入れて取り組んでいる品目です！
万願寺甘とう専用のホームページもございますので、ぜひご覧ください！

万願寺甘とう



舞鶴市にある「万願寺甘とう検品場」。生産規模の拡大により、ここ数年で『出荷箱組立機・計量機・包装機』を設備投資し、増加した生産量に対応しております。ピーク時には1日に、約4,000kgもの万願寺甘とうが出荷されております。

栽培のこだわりを教えてください

「循環型農業」をしていることです。出荷できない万願寺甘とうを枝豆の豆殻、米のみみ殻、牡蠣殻を混ぜて自家製たい肥を作り、春先にハウスに入れていきます。

▼牡蠣殻



▼出荷できない万願寺甘とう



他に力を入れている取組みはありますか？

最近では中丹地区の一次産業女子グループ約20名でinstagramを投稿したり、Club houseという音声SNSアプリを利用して、意見交換や情報共有もしています。

たい肥の原料として使用している牡蠣殻はこのアプリで知り合った方に提供してもらっています。

ズバリ、万願寺甘とうの良さはなんですか

万願寺甘とうの売りは「甘い、美味しい、辛くない」ことです。使い勝手もよく万能な品目です。ぜひお召し上がりください。

