

# 1月の特産品メニュー

2013年1月1日～31日まで

山形県  
米沢市

## 米沢伝統野菜「遠山かぶ」と 季節の魚の炊いたん



遠山かぶは、米沢市遠山地区で昔から栽培されている伝統野菜。9代藩主上杉鷹山が栽培を広げたといわれています。純白で、肉質が硬く繊維質で甘みがあります。

## ゆき菜のふすべ漬け

雪菜は、雪の中で育つ珍しい野菜。11月中旬～12月上旬にかけて収穫した後、雪の下で保存し「とう（花茎）」を伸ばして食べます。

生の雪菜はほのかに甘く、後からふわっと苦みがきます。くせがなくセロリに似た食感です。

伝統的な食べ方は、「ふすべ漬」。軽く湯通しして漬けると、独特な辛味が出て食をそそります。



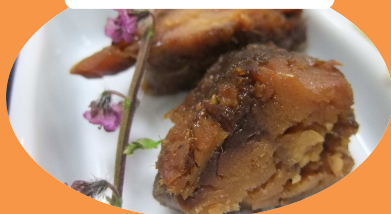
## 米沢産天元豚ソテー 小野川温泉豆もやし添え



米沢天元豚は、高タンパク質・低カロリーでプロイラー（鶏肉）に勝る、柔らかい肉質のパワーポーク。抗菌剤、抗生物質は使用せず、ビタミンEを豊富に与えているので、肉質にもビタミンEがたっぷり！小野川温泉もやしは、温泉の熱を利用して作る特産品。

## 東京から郷土料理の伝承を支える／山形編

鯉こく



ひょう干しのくすみ和え



玉こんにゃく



3品の中から1品お選びいただきます。