



レシピコンテストの審査の様子

守口大根
レシピコンテスト

大阪府産物振興局「空」さんが、守口大根を使用した「ポトフ」唐揚げ「べつたら漬け」の3品を披露し、当日選ばれた10人の市民審査員によるコンテストが行われ、すべて美味しとの声が多数ありました。審査の結果、1番は「唐揚げ」が選ばれました。



団体の部1位の守口市立さくら小学校

審査の結果

団体の部	
1位	守口市立さくら小学校 212cm
2位	八雲東コミュニティセンター 191cm
個人の部	
1位	梅本経時さん 139cm
特別賞 北田彰さん	



根が切れないよう慎重に長さを測ります

守口大根長さコンクール

1月30日、第9回守口大根長さコンクールが、市役所1階大会議室で、3年ぶりに開催され、6団体、個人5人から守口大根の出品がありました。
 司会は、もりぐち夢・未来大使のU.K.(楠雄二郎)さんが務めました。



司会のもりぐち夢・未来大使のU.K.(楠雄二郎)さん



3年ぶりの開催で盛り上がる会場



寺方提灯踊保存会の皆さん

出品者の皆さんが、このコンクールに向けて一生懸命育て上げた「守口大根」。
 今年度もびっくりにするような長い大根がたくさんありました。
 前回大会で惜しくも2位だった、守口市立さくら小学校が212cmで、念願の団体の部第1位を獲得しました。
 また、今回は大阪府産物振興局「空」さんプロデュースによる、守口大根レシピコンテストの開催や「守口市無形民俗文化財寺方提灯踊保存会」の皆さんによる河内音頭寺方節「守口大根物語」により大変盛り上がりしました。

「守口大根の唐揚げ」

材料

守口大根(20cm幅の物)…3本・片栗粉…100g

調味料

和風だし…20g・うすくち醤油…200cc・
 みりん…200cc・砂糖…20g

- ①守口大根の皮をむく。
- ②鍋に水2ℓ入れ、調味料をすべて入れる。
- ③守口大根を入れて火にかける。
- ④沸いたら、アクをすくい、弱火にし炊きはじめる。
- ⑤20分炊き、爪楊枝で大根の固さをみる。
- ⑥すーっと刺さったら火をとめる。
- ⑦粗熱を取ってクッキングペーパーを敷いた、バットに守口大根をあげて、ラップをせずに、冷蔵庫に入れる。
 ※お出汁は、ソースで使うのでとっておく。
- ⑧冷えたら守口大根に片栗粉をまぶす。
- ⑨180℃の油で揚げる。
- ⑩大根が色付いてきたら、油を切りクッキングペーパーを敷いたバットに上げる。
 (守口大根には火が入っているので色付きで上げるタイミングは好みで。)

POINT!

クッキングペーパーを敷いたバットの上で揚げたての守口大根を10秒くらいコロコロ転がすと、油が綺麗に切れます。

- ①守口大根を斜めに切って器に盛り付ける
 (揚げたて熱々が美味しくいただけます。時間が立つとお出汁、水分が大根から出てきます。)



守口大根の唐揚げ

「守口大根の葉っぱソース」

- ①よく洗った守口大根の葉っぱをザク切りにし、お湯で10秒間湯がきます。
- ②すぐにザルに上げて、熱いうちにミキサーにかけます。
- ③ある程度細かくなったら白味噌を入れてさらにミキサーにかけます。
- ④混ぜたらボウルにうつして、守口大根を炊いた時のお出汁で、好みのソースの固さまで伸ばす。
- ⑤お出汁で伸ばす適量は、ソース100gに対して20cc

協力 おおさかもんりょうり そら 大阪産料理「空」