



紅花生産・日本一 日本の紅（あか）をつくる町

紅花関連の情報等を掲載します。

- ・ロゴの使用申請
- ・紅花生産量等の情報
- ・ダウンロードフリーの画像 など



山形ふるさとCM大賞 (白鷹町歴代作品)



今年度の山形ふるさとCM大賞の作品「おらんだの 紅（あか）見でござえ ～にぎやか あざやか シラタカ・レッド～」をはじめ、町の歴代CM作品がご覧いただけます。



←QRコードにスマートフォンをかざすと、第17回山形ふるさとCM大賞の白鷹町の作品がご覧いただけます。



歌おう！踊ろう！ シラタカ・レッド



「おどる！シラタカ・レッド」の歌やダンスの動画を視聴いただけます。



←QRコードにスマートフォンをかざすと「おどる！シラタカ・レッド」の歌（full ver.）を視聴いただけます。



白鷹の食材・郷土食 (家めし・家呑み)

地域に伝わる伝統的な郷土食や、町の食材を利用した新しい食べ方、家庭でできるメニュー（家めし・家呑み）の提案などを掲載していきます。



トマトのすき焼き

新メニューとして「トマトのすき焼き」を町観光交流大使の上原恭子さんにご紹介いただきました。



町観光交流大使
上原 恭子さん

トマトのすき焼きが、わが家の定番メニューになったのは5年くらい前。トマトを使うことで、牛肉のイノシン酸とトマトのグルタミン酸のうま味の相乗効果でおいしさがアップ。トマトの酸味が甘辛い味なのに、いくらでも食べられる味わいになります。トマトのサイズはお好みですが、煮過ぎずに牛肉と一緒に食べるのがおいしいです。



教えていただいた人
上原 恭子さん (白鷹町)



旬の「うまい」を
菜 発見
さいほっけん

地産おこし協力隊が選んだ、しらたかの旬の「うまい」をご紹介。地域の食材でできることのできる味を、賢く楽しむ提案もぜひどうぞ。

コゴミのゴマ和え

材料 (5人分)

コゴミ 1両 鶏ささみ 1両
すりごま 大さじ2
醤油 大さじ1
砂糖 中さじ1
塩 少々
酒 少々

作り方

- ① 粗いおろしおろしを漬かし、塩、コゴミを加える。
- ② 1分程度茹でたら冷水に浸し、軽くよからすようにしてごみを洗い、調味料を混ぜたコゴミを振り、①に戻り混ぜてごみを振り除く。
- ③ すりごま、醤油、砂糖、鶏ささみを加えて混ぜる。

※調味料は好みで調整してください。砂糖が苦手な方は、蜂蜜やメープルシロップを加えてもOKです。

※水気をしっかりとろしを搾ります。



旬の「うまい」を
菜 発見
さいほっけん

④ シラたか菜の準備が完了したら、しらたかの「うまい」をご紹介。地域の食材でできることのできる味を、賢く楽しむ提案もぜひどうぞ。

※調味料は好みで調整してください。砂糖が苦手な方は、蜂蜜やメープルシロップを加えてもOKです。

※水気をしっかりとろしを搾ります。

毎号の「広報しらたか」最終ページに掲載の、地域おこし協力隊取材による「旬の「うまい」を菜発見」をまとめて掲載します