

海あり山あり川あり。起伏に富んだ県内各地の名産物をふんだんに盛り込んだおせち料理を、神戸市中央区中山手通7丁目で日本料理店「玄斎」。(078・351・3585)を営む上野直哉さん(40)に考えてもらった。

### 「玄斎」の上野さんが26品

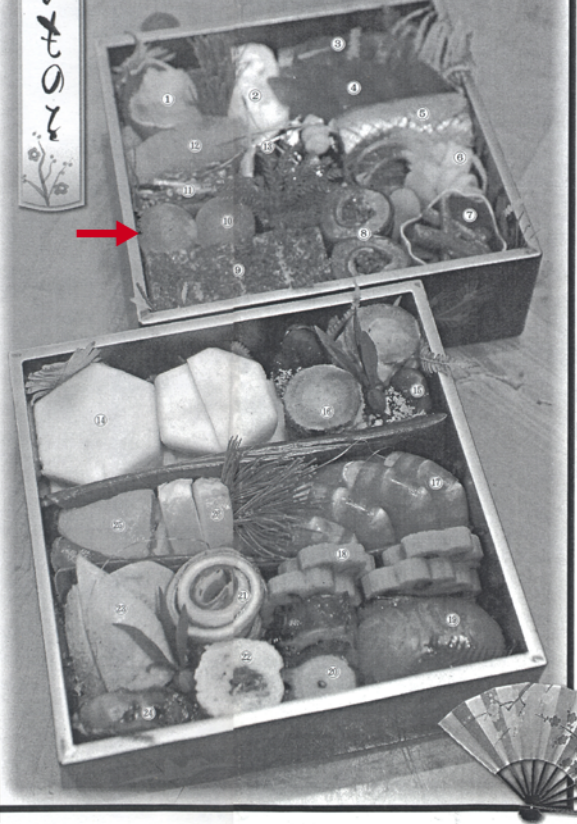


「玄斎」の代表取締役社長、上野直哉さん。福井県産品の活用を推進する「福井県産品活用推進協議会」の会長も務める。

## 生産者の思いお重に

上野さんは二股のお重に、それぞれ13品を盛り込んだ。一の重は「祝い肴」。黒豆、数の子、田作りの三鞭をはじめ、栗きんとん、たたきごぼらなどおせち料理の定番が並ぶ。煮しめ中心の二の重は食品に産産の食材を使った。酢などを使って日持ちをよくすることで、魚介類もたっぷり入り、華やかなものとなった。

良いものよ



## 「地の味」笑顔を結ぶ

「福井県産品の活用を推進する協議会」の会長も務める上野直哉さん。福井県産品の活用を推進する「福井県産品活用推進協議会」の会長も務める。福井県産品の活用を推進する「福井県産品活用推進協議会」の会長も務める。

福井県産品の活用を推進する「福井県産品活用推進協議会」の会長も務める。福井県産品の活用を推進する「福井県産品活用推進協議会」の会長も務める。

### 一の重

- ① 丹波栗「銀杏」のきんとん
- ② 但馬産「ニズワイガニ」のカブの粘り巻
- ③ ハモかまぼこ「福井県産品の活用を推進する協議会」
- ④ 姫路産「坊坂産」のからすみ
- ⑤ 淡路島「由良港の春子郷」桂山市産の山の平寿司
- ⑥ 西宮市「船坂産」青味大根ののろみ漬塩ひ
- ⑦ たたきごぼら、知多市産「香りゴボ」漬し
- ⑧ 淡路島「尾島のヒメと丹波市青地町産」あさみ菜の米肥巻
- ⑨ 播磨産「タリガニ」、百合根、銀杏などの煮しめ漬
- ⑩ 田作り、佐用町産の「茶ゴマ」まぶし
- ⑪ 数の子、加西市の「華久保」酒かす漬
- ⑫ 桂山市「川北東大豆」の蜜煮(煮しめ)は桂山市田町町

### 二の重

- ⑬ 「姫路えび子」の白煮
- ⑭ 尼崎市「富松」大豆揚げ
- ⑮ 桂山市「住山ごぼら」月冠 桂山市産イシシ詰め
- ⑯ 播磨産足栗ひのりや巻
- ⑰ 「姫路レンコン」の丹波産さや大納豆小豆「錦とみ
- ⑱ 豊岡市「竹野産サワラの刺身焼
- ⑲ 明石市「二見のタコ煮」
- ⑳ 淡路島産全の朝来市「岩津ねぎ」巻
- ㉑ イカナゴ打煮入りだし巻
- ㉒ 姫路市「太市筋」土佐煮
- ㉓ 赤穂市「坂越産カサの善父市産「朝金山椒」煮
- ㉔ 安来市山崎町産ユズの刺身煮
- ㉕ 淡路島産刺イカのウニ焼