



■『結崎ネブカのサンドウィッチ』

『結崎ネブカ』を知ったのは、2009年頃の農業祭だったと思います。『結崎ネブカ』はネギネギとした辛みがなく、上品な味とかおろが特徴。傷みややすいということが難点ですが、傷みややすいからこそやわらかい。以前「ええ古都なら」HP内で『結崎ネブカと牛肉のサンドウィッチ』を紹介しましたが、さっと焼いた牛肉とわさび、生のネブカの相性はバッチリ！シンプルに『結崎ネブカ』の甘みやうま味を味わう方法として、生でいただくことをおすすめします。オイルとの相性がよく、サラダでもたくさん食べられます。マイルドでやわらかいという『結崎ネブカ』ならではの楽しみ方だと思います。

大和郡山市の自宅にて料理教室を開講、さまざまなステージで活躍していらっしゃるTOMOKO's TABLE主宰 白水さんにお話を伺いました。

『結崎ネブカ』をサラダでいただく…？

なぜ…料理研究家になぜ？

もともと、音大を卒業したこともありピアノを教えていました。でも、子どもが生まれ、「家族に安心安全な料理を」という思いから、自然に料理の世界へ…とはいえ毎日のこと、手軽な食材でカンタンに作るが一番、化学調味料を使わず素材のうまみを活かすよう工夫しています。

そんな折初めて料理コンクールに応募したレシピが全国3位に。その後も「上沼恵美子のおしゃべりクッキングおもてなし料理大賞」グランプリ受賞、「きょうの料理大賞」特別賞受賞ほか数々の賞をいただきましたが、どれも凝った料理ではなく、“奈良”を意識しながら、簡単にできるものばかりです。コンクール受賞から雑誌取材を経て、ケータリング、出張料理教室、食のアドバイザー、レシピの考案やHP掲載など、今ではいろいろなことをさせていただいていますが、本当にうれしいかぎりです。

TOMOKO's TABLE

白水 智子

■TEL: 050-3312-3294

■E-mail: ozen1@cosmos.ocn.ne.jp

■http://blog.goo.ne.jp/ozen1_2006

※現在「ええ古都なら」にて奈良の食材を活かしたカンタンレシピを連載中♪

→ http://www.nantokanko.jp/



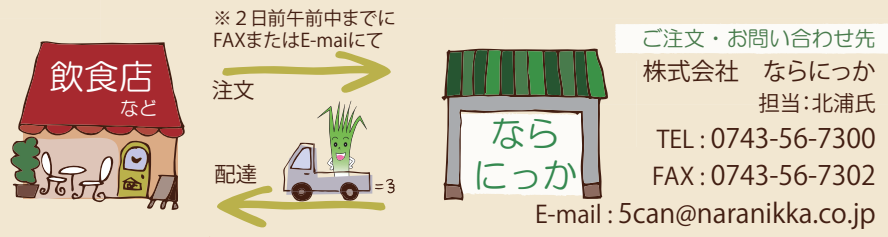
■白水さんと『結崎ネブカの塩やきそば』

取材の際、『結崎ネブカ』をたくさん使った「塩やきそば」と「サンドウィッチ」をいただきました。焼きそばは豚バラとネブカだけのシンプルなもの、豚とネブカのうま味を麺が吸いとても絶品。サンドウィッチもネブカと牛肉がお互いに引き立てあうおいしさでした！白水さんのレシピはみなシンプルでカンタン♪盛り付けも素敵！アイデアがとても豊かでおどろきの連続でした。

『結崎ネブカ』をお届けします！

1袋購入可能！(190g)ら

おいしい奈良の「食」マッチング推進事業として、県内飲食店などを対象とした“少量多品目の流通事業”がはじまりました♪

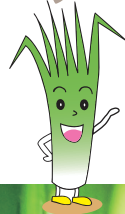


※価格・配送料について、および初めてご注文される場合は、事前に「ならにっか」担当者までお問い合わせください。

編集後記

今年は、平成14年から『結崎ネブカ』を地域の資源として復活させ、町おこしをしようとする取り組みがスタートして、ちょうど10年目を迎えます。その節目の本年度より事務局として携わらせていただけることとなり意気を感じています。不慣れな者でいると頓珍漢な発言をするかもしれませんが、それをご愛嬌とお許しいたできて、生産者と共においしい『結崎ネブカ』をお届けできるよう努めてまいります。 (堀)

『結崎ネブカ』についてのお問い合わせはこちらまで！



■発行■2012年(平成24年)9月

結崎ネブカ生産部会

事務局 JAならけん川西支店

〒636-0202 奈良県磯城郡川西町結崎 1165-3

tel: 0745-44-2711

fax: 0745-44-4090

http://www.ja-naraken.or.jp