

平成31年2月6日(水)米沢市農産物(雪菜、遠山かぶ、寒中キャベツ)PRイベント

米沢市の冬の特産である、雪菜、遠山かぶ、寒中キャベツを知っていただくためのイベントです。生産者等が直接食材を紹介・説明し、料理を試食していただきながら参加者の皆様から講評をいただいたり生産者等へ質問していただいたり対話をしながらの内容を予定しております。是非、御参加ください！

米沢牛

日本三大和牛1つとされているブランド黒毛和牛。
32ヶ月以上の長い時間をかけて飼育されており、赤身には十分にサシが含まれ、肉本来の香りを堪能できる牛肉です。



雪菜



雪菜は、全国でもめずらしい雪の中で育つ野菜です。
生は、味にくせが無くセロリに似た食感で、熱湯をかけてさっと湯通しすると生に近いサクサクとした歯ざわりで独特の辛味がでます。

遠山かぶ

米沢市遠山地区の地名に由来します。
純白で甘みがあり、肉質が硬く繊維質のため、スが入りにくく、長期間保存ができます。また、長く煮込んでも煮崩れしにくいのが特徴です。



寒中キャベツ



寒中野菜は、雪国の寒さを利用しながら、甘み・旨みを引き出した高糖度の野菜です。
寒さにあてることで野菜のでん粉質が糖質化し、甘みに変わり糖度は9度前後と一般的なキャベツの約2倍近いのが特徴です。また、料理をするとすぐ柔らかくなり煮込むと口の中でとろけます。