

狭山の**おいしいサトイモ**が旬を迎えます

狭山の代表的な名産品であるサトイモの収穫が始まりました。今年は猛暑でしたが降雨量には恵まれたため、土壌に水分が行き渡り、例年通りの良好な生育状況です。大きな葉の下で成長した地元の味をお楽しみください。

お買い求めはこちら

市制施行70周年記念事業
狭山市農業祭

日時 11月16日(土)、9時～14時

場所 JAいるま野狭山支店・市民会館



【JAいるま野あぐれっしゅげんき村】

場所 堀兼2085-1 ☎2957-0831

【ふれあいファームセンター】

場所 入間川1166-1 ☎2956-7001

【市内スーパーの産地直送コーナーなど】

良質な土壌で育った狭山のサトイモは実が白く、ねっとりとした強い粘り気が特長です。堀兼地区を中心に、土垂や蓮葉芋といった品種が栽培されています。



狭山の**サトイモ**が**全国一**に!

農林水産省の統計データによると、令和4年のサトイモの市町村別農業産出額では狭山が全国ナンバーワンでした。



問合せ 農業振興課へ☎2937-7543



もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

鶏とブロッコリーの
マリネ

今月の食材

ブロッコリー



材料・4人分

- ブロッコリー 1株 ●鶏モモ肉 2枚
- 塩・こしょう 少々 ●ミニトマト 10個
- 小カブ 2個 ●油 大さじ 1
- A ●オリーブ油 60cc ●バジル 5枚
- タイム 少々 ●塩・こしょう 少々

作り方

- ①鶏モモ肉に塩・こしょうをして20分置く
- ②ブロッコリーを小さい房に分けて、さっと塩ゆでする。ミニトマトは半分に切る。小カブは薄い輪切りにして塩(分量外)を少々ふる
- ③フライパンで油を熱し、鶏モモ肉を焼く
- ④鶏モモ肉を一口大に切り、②と合わせてAであえる

※バジルとタイムの代わりに青じそでもおいしく召し上がれます

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

