

★千葉美奈子さんの

★**タツピー煮**



お父さん、冷えたビールと一緒にどうぞ！

【材料（2人分）】

タマネギ1個、ジャガイモ2個、ニンジン1/2本、ツナ缶1個、めんつゆ300cc、水300cc

【作り方】

- ①タマネギは太めのくし切りに、ジャガイモとニンジンは、一口サイズに切っておく。ツナ缶は油切りをしてほぐしておく。
- ②タマネギを炒め、ジャガイモ・ニンジン・めんつゆ・水を入れて煮込む。
- ③煮立ったら、ツナを入れてさらに煮込む。

★広報編集サポーター 田中佳恵さんの

★**簡単タマネギディップ**

【材料（4人分）】

タマネギ…30g  
 クリームチーズ…200g  
 白ゴマ…適量  
 青のり…適量  
 クラッカー…適量

【作り方】

- ①タマネギはみじん切りにして、水にさらしてから水気をしっかりと切る。クリームチーズは、室温に戻してお
- ②ボールにタマネギとクリームチーズを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ③②を手のひらで一口サイズに丸める。
- ④③の塊の個数の半分を白ゴマ、残りの半数を青のりにまぶし付ける。
- ⑤④をクラッカーに載せて完成。



白ゴマを黒ゴマにしてもおいしいよ！  
 ブラックペッパーで大人の味も楽しめるよ！



田中さんは「手間と時間をかける料理もありますが、皆さんが手軽に作ることで、いろいろな応用が利いて、何より、タマネギが苦手な人にも食べることができると、ものを考えると、『タマネギディップ』という形に落ち着きました」と話します。

おやつとしてクラッカーに載せてもよし、晩酌のおつまみにしてもよし、ディップを多めに作っておいて、朝食のトーストに載せるのもよし。一度お試しあれ！



田中佳恵さん

調理師の資格を持つ、広報編集サポーターの田中さんが、誰でも簡単に調理でき、いろんな場面に活用できるレシピを提案してくれました。

↑【札幌黄】を盛り上げたい↑



「幻のタマネギ」と呼ばれる札幌黄を見直そうという取り組みが、各方面で行われています。

市民団体「北海道スローフード・フレンドズ帯広」は、スローフード協会（本部：イタリヤ）が主催し「食の世界遺産」とも呼ばれる「味の箱舟」に札幌黄を登録申請しました。当団体の会員である札幌市農政課の三部英二課長は「伝統ある札幌黄を『幻』で終わらせたくありません。認定によって広く見直され、生産者が増えるとうれしいですね」と、期待を込めて話します。

このほか、JAS さっぽろが中心となっており、札幌黄の販路拡大や2世品種の改良を進めたり、市内のレストランが札幌黄にこだわったメニューを開発するなど、札幌黄を見直す機運が徐々に盛り上がっています。



オリジナルレシピをお寄せいただきました皆さま、ありがとうございました。