



だて正夢通信

～おらほの正夢リレー～

第3号

発刊：令和2年11月26日

宮城県みやぎ米推進課 生産販売班

TEL：022-211-2841 FAX:022-211-2849

mail：miyamai-se@pref.miyagi.lg.jp

H P：http://datemasayume.pref.miyagi.jp/

Twitter：https://twitter.com/datemasayume_m

今年の「だて正夢」の新米発売開始から約1か月が経過しました。第3号は、「だて正夢」のレシピ特集です！

作り手の声

角田市の渡邊俊博さんと奥様の睦子さんからお話を伺ってきました。渡邊さんが理事を務める「Aみやぎ仙南」では、「だて正夢」の栽培を推進しています。



○栽培する上で工夫していることはなんですか。

農薬などの使用を抑えて栽培しています。また、自作した堆肥を使って、土づくりをしっかりと行っています。

○実際に食べてみた感想はいかがですか。

もちもちしたお米ですが、潰れにくく、粒を食べるといようなお米で、塗り箸に合うお米ではないかと思えます。

○「だて正夢」を使った美味しい食べ方を教えてください。

炊き込みごはんやおこわですね。本来は、もち米を使ったりするので、少し手間が掛かりますが、「だて正夢」を使うと、簡単に美味しいおこわや炊き込みご飯を作ることができます。主婦にも嬉しいお米ですね。

○「だて正夢」への想いを一言！

宮城米のエースになって欲しいですね。そのくらい美味しいお米です。ぜひ、宮城米を牽引して行って欲しいです。

ライシーレディーから

消費者を代表して、みやぎライシーレディーの佐藤優奈さんにお話を伺いました。

○「だて正夢」の魅力を教えてください。

何よりお米のもちもちとした食感と甘みです。まだ召し上がった事がない方にはぜひ食べてもらって他のお米との違いを体感してもらいたいです。

○「だて正夢」への想いを一言！

はお米が炊き上がった時の香りで、「だて正夢」だ！と分かるほど、今ではすっかり「だて正夢」に夢中です。いつも美味しく頂いています。



レシピ特集

～ライシーレディー佐藤さん考案レシピ～

「だて正夢」を使った「タコ飯」

<材料>

- ・ゆでだこ 150g (一口大にカット)
- ・だて正夢 2合
- ・鯛出汁の素 小さじ2杯
- ・しょうゆ 大さじ2杯
- ・酒 大さじ2杯
- ・みりん 大さじ1杯
- ・生姜みじん切り
- ・青ネギ、白ゴマ 適量



<作り方>

材料を炊飯器に入れて炊くだけ！

～ロバート馬場さん考案レシピ～

ミヤギテレビ

「OH!バンドス」の番組コーナー「お食事処馬場ちゃん」で、



「だて正夢」に合う料理のレシピが紹介されました。

「きのこのアヒージョ」

アヒージョというと、パンに合わせる人が多いですが、今回のレシピは、和風テイストで、オリーブオイルを仕上げに使うだけなので、「だて正夢」に合うアヒージョです！



レシピはこちら→



「煮もののアレンジスープカレー」

煮ものをスープカレーにアレンジという馬場さんの斬新な発想のレシピ。

煮ものは加熱済みの料理なので、煮込む時間が少なく簡単にできるのも嬉しいポイント。



レシピはこちら→



※「だて正夢」に関する情報がございましたら、上記mailアドレスまでお願いします。