

鳥取県旬の料理

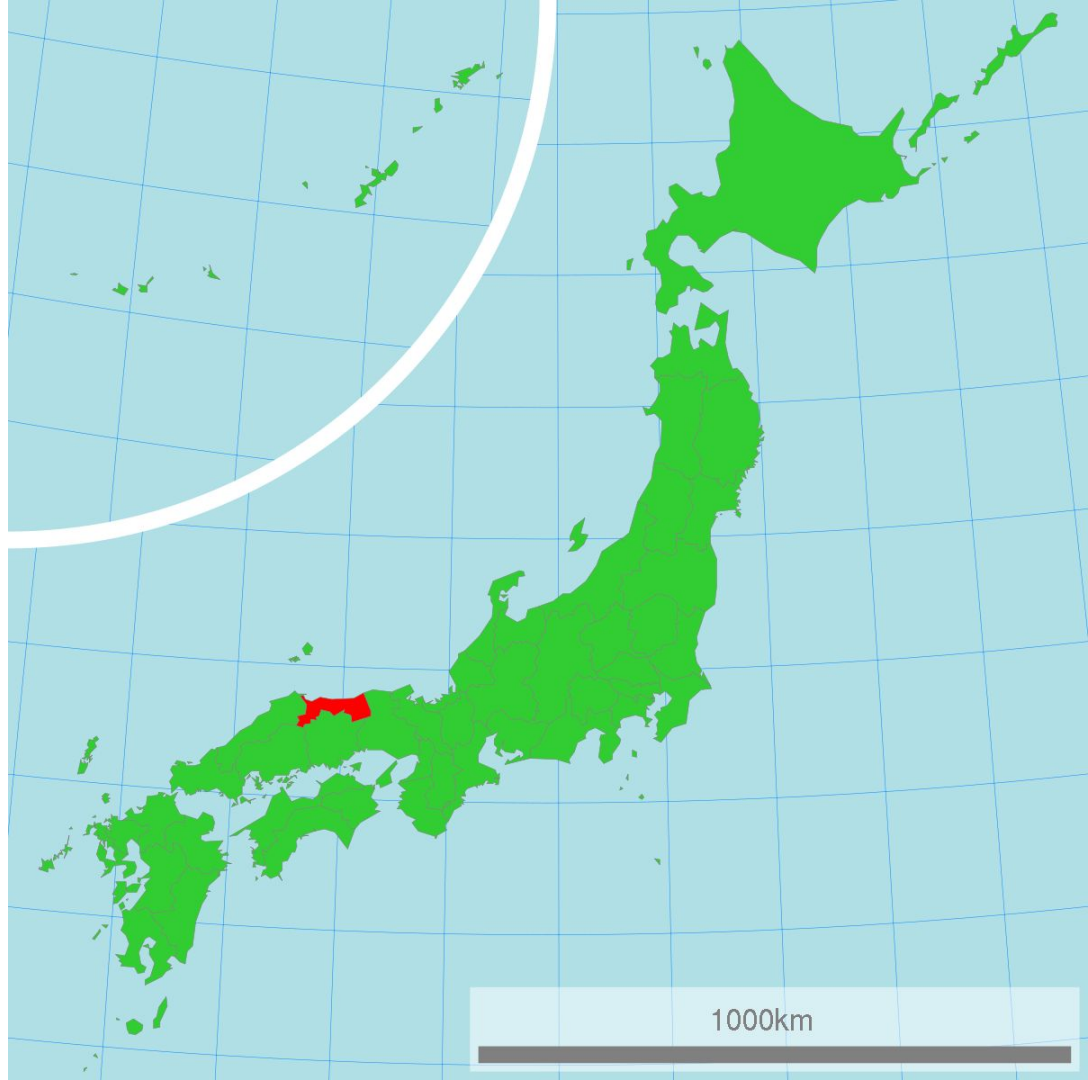


レーヴェン・アンソン

鳥取県について

- 中国地方の中に
- 面積：3,507.13km²
- 総人口：546,453人
- 鳥取県庁：鳥取市
- 有名な所
 - ◆ 鳥取砂丘
 - ◆ 北栄町（コナン町）

DETECTIVE CONAN
名探偵 **コナン**



鳥取県の気候

- 一番暑い月：八月
- 一番寒い月：一月
- 冬の中に雪が降っている
- 通年に雨が降っているかも知らない
 - ◆ 一番高い降雨の量の月は七月
 - ◆ 一番小さい降雨の量の月は二月



旬の野菜と果物

→ 春

- ◆ 椎茸、トマト、ブロッコリー
- ◆ メロン、イチゴ

→ 夏

- ◆ らっきょう、夏大根、トマト、ブロッコリー
- ◆ スイカ、メロン、梨、ブドウ、桃、イチジク、ブルーベリー

→ 秋

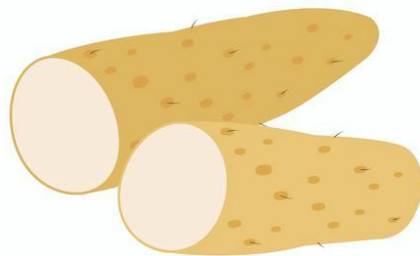
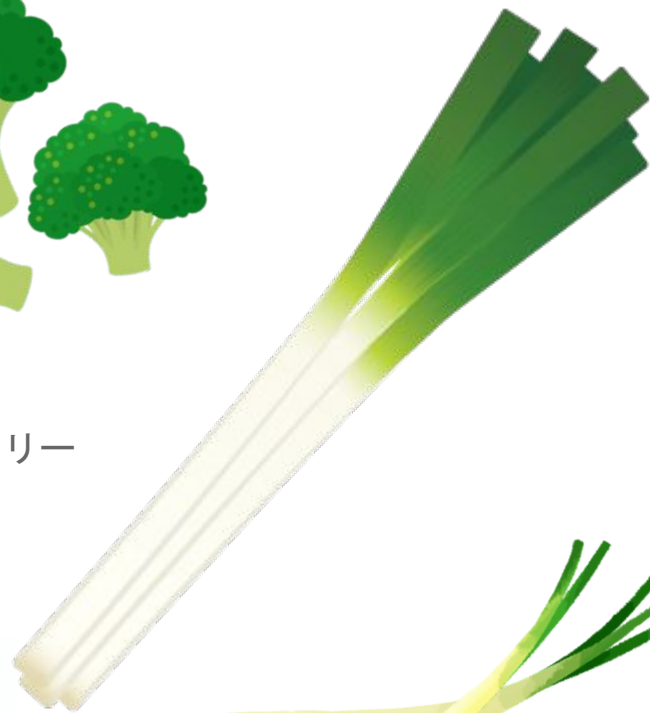
- ◆ 夏大根、長芋、トマト、ブロッコリー、
- ◆ 梨、柿、ブドウ、リンゴ、イチジク、ブルーベリー

→ 冬

- ◆ 長芋、トマト、ブロッコリー、
- ◆ イチゴ

→ 年中

- ◆ 白ねぎ



旬のおにぎり定食

- 季節：夏
- おにぎり：焼きおにぎり
- おかず：早いスイカの皮の漬物
- 汁：スイカの皮の汁



スイカの皮のレシピ

早いスイカの皮の漬物

準備：5分 休憩時間：60分以上

- ・スイカの皮、赤い部分の一部はまだ色が付いています
- ・塩
- ・青紫蘇の葉

1. まず、スイカの皮の外側の濃い緑色の部分を取り除きません。薄い内皮を1.5センチの立方体に切ります。グラニテなどの別の料理のために肉を予約します。

2. 皮の重さを量り、塩でその重さの2%を計算します。皮と塩を圧縮した冷凍庫の袋に入れて混ぜ合わせ、1時間以上冷蔵します。水気を切り、緑の紫蘇の葉を細かく刻んでお召し上がりください。

これは冷蔵庫で最大1週間保持されます。

スイカの皮の汁

4人分 準備：5分 調理時間：10分

- ・600ml 出汁
- ・1大さじ醤油
- ・2大さじ酒
- ・約1½カップの早いスイカの皮の漬物
- ・塩
- ・1~2個刻んだネギ
- ・七味唐辛子、味わう

1. だし、醤油、酒を鍋に温めます。スイカの漬物を加えて沸騰させます。弱火にして、スイカが半透明になるまで10~15分煮ます。味わう塩を付けます。

2. ねぎのみじん切りと七味唐辛子をふりかけます。ホットまたはアイスコールドでお召し上がりください。

参考文献

<https://www.pref.tottori.lg.jp/154333.htm>

<https://www.yasainavi.com/calendar/yasaipref/pr=31>

<https://www.japantimes.co.jp/life/2021/07/24/food/three-summery-watermelon-recipes/>



**終わり。
質問は？**