

# 田布施町の特産品

田布施町 山口県東部

瀬戸内海の海に面した、石城山(いわきさん)の麓。山の幸・海の幸も豊富な田布施町から美味しいものを発信します。

はぜの実 和ろうそく

あまざけ 紅白で可愛いね

発行元・お問い合わせ  
田布施町観光協会 特産品委員会  
〒742-1513  
田布施町麻郷 1278 番地  
☎ (0820) 25-3527  
✉ tabuse-kankou@aqua.or.jp



## 古代米

アート

写真コンテストもあるよ！  
応募してね！！



馬島産 牡蠣まつり  
毎年2月最終週土曜日、もしくは3月最初の土曜日に開催



## たぶせはも

田布施産 鱧まつり  
8月開催予定  
鱧を使った漁師さんアイデアの各種鱧料理が人気

## うましまかき



原料の米も芋も田布施産です



欧舌で買えるよ

## 田布施町のお母さんの味 お嫁さん団子汁

(おごうさんだんごじる)

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 材料(10人前)          | ①もち米粉を耳たぶの固さにこね、食べやすい大きさに切り丸めて、たっぷりのお湯でゆがき、水にさらして団子を作っておく。 |
| ごぼう 100g          | ②豚肉・野菜を食べやすい大きさに切る。  |
| もち米粉 250g (水適宜)   | ③豚肉をサラダ油で炒め、ごぼう・人参・大根・玉ネギ・干し椎茸の順に加え、照りが出るまで炒める。            |
| 豚肉 100g           | ④③にだし汁を加え、野菜が柔らかくなったら火を弱め、①の団子を入れる。                        |
| 玉ネギ 135g          | ⑤④に味噌を溶き入れて火を止め、小口切りにした青ネギを散らす。                            |
| 人参 70g            |  |
| 大根 100g           |  |
| 青ネギ お好み           |  |
| 干し椎茸 3枚 (水に戻しておく) |  |
| 味噌 170g           |  |
| だし汁 1.5ℓ          |  |
| サラダ油 適宜           |  |



## いちじく



だいろく



こんなにあるんよ！  
イチジクのおいしいもの  
くふうがいっぱいっチャ！



ゼリー



小行司米 てづくりみそ



みんかんジャム



ゴーヤジャム



## いちご



たぶんクマ

