

やましろうの旬の野菜

まんがんじ

万願寺とうがらし



果実は、分厚くて柔らかく甘みがあります。独特の風味があり、煮ても焼いてもおいしくいただけます。

※山城地域の主な生産地
精華町、木津川市、宇治市等

ふしみ

伏見とうがらし



果実は、細長くて柔らかいです。辛味がないため、焼いたり、炒めたり、天ぷら等色々な料理を楽しめます。

※山城地域の主な生産地
宇治市、精華町等



大きくなっていく様子



大人の身長よりも高くなるよ♪

万願寺とうがらし



大きい果実で、へたの下部がくびれているのが特徴です。

伏見とうがらし



果実は、とうがらしの中で特に細長い形です。



白い花びらが終わって、果実が、実ってきているのわかるかな？



てんとう虫が活躍☆

とうがらしに悪いことをするアブラムシ等の悪い虫を食べてくれるんだよ！！



とうがらしの主な出まわり時期

- ・万願寺とうがらし 5～9月
- ・伏見とうがらし 5～10月



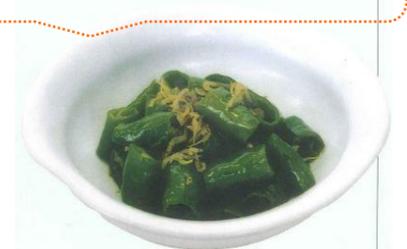
やましろう地域の郷土食

【材料】

- ・とうがらし 300g
- ・ちりめんじゃこ 50g
- ・砂糖 大さじ3
- ・濃口醤油 大さじ3
- ・酒 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・だし汁(かつお) 300cc
- ・油 大さじ1

*「やましろう郷土食こよみ」より

暑くて食欲がない時期にもいただけますよ！



【作り方】

- ① とうがらしは種をとって油で炒める
- ② ちりめんじゃこ・砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁を加え、弱火で煮汁がなくなるまで煮る。