



パクパク新聞



19日(木)

ふるさとこんだて



福井に昔から伝わる料理 ～ すこ ～

「すこ」とは、ハツ頭^{やっ がしら}という品種^{ひんしゅ}のさといもの茎^{くき}「赤ずいき^{あか}」の酢漬^{すず}けのことです。ずいきとは、さといもの茎^{くき}の部分^{ぶぶん}を指す言葉^{ことば}で、この茎^{くき}が赤^{あか}紫色^{むらさきいろ}をしているので「赤ずいき」とよばれ、おもに、大野市^{おおのし}で栽培^{さいばい}されています。

Qなぜ赤い色^{あか}をしているの？

【赤ずいき^{あか}】



茎^{くき}の色^{いろ}の成分^{せいぶん}（アントシアニン）が味つけ^{あじ}の酢^すと反応^{はんのう}して鮮やかな赤色^{あかいろ}に発色^{はっしょく}するのです！



この日に使う“地場産物”



さかい しさん
坂井市産

さかい しさん
坂井市産

ふくい けんさん
福井県産



こめ

さかい しさん
坂井市産



えちぜん しらくき
越前白茎ごぼう

ねぎ



あじ



らっきょう

さかい しさん
坂井市産