みんなで食べよう！
ぶちうま鍋 ！

材料と美味しく作るポイント♪

○ごぼう　生のまま、ささがき（皮は洗うだけの方が香りが良いよ）
○こんにゃく　手でちぎって、下茹で（ちぎった方が味が染みこむよ）
○海老芋　皮をむいて乱切りし、塩水でぬめりを取ってから、下茹で
○人参　乱切りし、下茹で
○合鴨肉　ブツ切り
○鶏肉　小間切れ
○厚揚げ、天ぷら　油抜きし、好みの大きさに切る
○菊麺、白菜、ねぎ、春菊、椎茸、鶏団子、かつお出汁



～あとは、愛情たっぷり煮込んでね！～

令和8年度ぶちうま鍋の材料を紹介♪

○**海老芋　海老芋部会（菊川町）**
菊川町は県内唯一の生産地！口当たりが優しく、粘りが少なく甘みがある高級食材としても有名。道の駅や小日本ふるさと市で販売。

○**合鴨肉　レインボー稲作研究会（菊川町）**
1993 年から合鴨農法による米作りを開始。合鴨は、稲の出穂後は地元産穀物等の飼料により飼育されており、安全で美味しいお肉と評判！道の駅きくがわで販売。

○**菊麺　菊川手延そうめん協同組合（菊川町）**
天然のインスリンと言われる「イヌリン」を豊富に含む「菊芋」を練り込んだ菊川町発祥の手延麺。
「下関うまいものづくり名人認定」商品！道の駅きくがわで販売中。

○**こんにゃく　久野ファーム（菊川町）**
こんにゃくの他に、ざる豆腐等を小日本ふるさと市で販売。

○**鶏肉　河村養鶏（菊川町）**　○**椎茸　岡原さん（菊川町）**
○**春菊　㈱下関ファーム（菊川町）**　○**人参、ごぼう　小日本ふるさと市**
○**白菜　森本さん、金田さん（菊川町）**　○**長ネギ　金田さん（菊川町）**
○**天ぷら　奥野蒲鉾店（小日本ふるさと市横）**