

とっくりかぶのワズ

ワズ

とっくりかぶは真室川町のどこでつくられて
いるでしょう。

ヒント

①くりあざわ②川内③南町のどこでつくられて
いるでしょう。

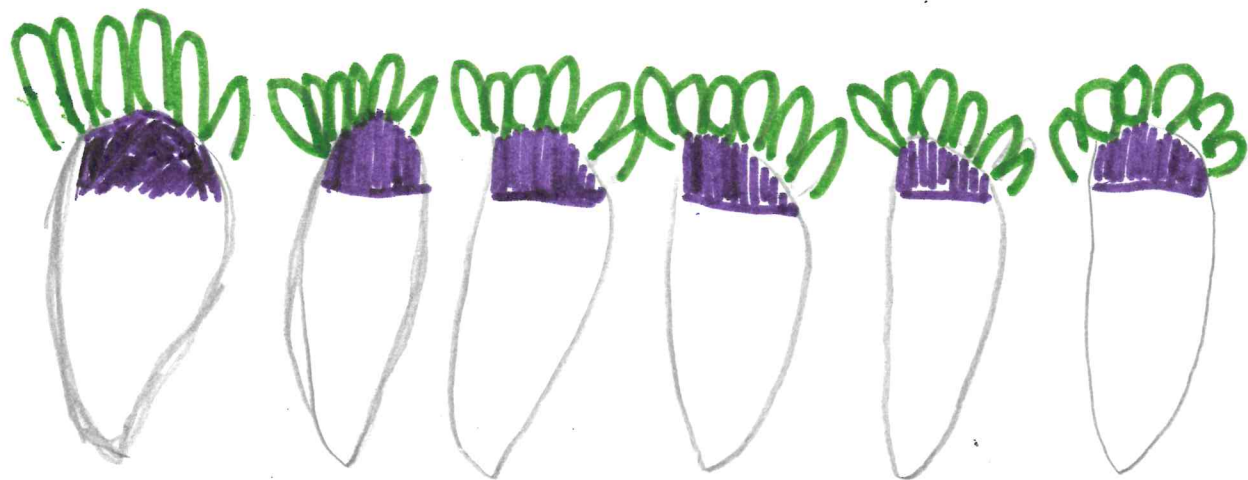
ワズ② とっくりかぶのとっくりとはなぜとっ
くいとよばれたのでしょうか。

ワズ3

雪割菜はどこでつくられているでしょう

ヒント

①お丹次土せ区②のぎ土せ区どちらでしょう



レシピ

とっくりかぶのあまづけです



(材料)

とっくりかぶ1本(350~400g)

うなぎとう(67g)

こめす大さじ
しお小さじ2弱



①とっくりかぶをあらひ皮つきのまま あつぎり(1cm)
のわぎりまたははんつききりにする。

②ジッパーつきのふくろにかぶをいれ、じょうはくとう
しお、じんまいすのじんばんどをあえ全体になじむように
もみほぐす。よくあさもちみまぜるとゆうかたにはすいぶん
がでくる。

③ついた2日後くらいしおかげんをかくにん味り
ないばあいはかえんする味がしつかりついていたか
がんせい。

※一週間以内に食べきってください

