

キュウリを美味しく  
食べる「たれ」完成。



きゅうり  
タタキ胡瓜のたれ  
(200ml) 380円(税込)

キュウリの消費拡大を目指し  
美味しい「たれ」を開発しました。

「大阪きゅうり」を  
1番美味しく  
食べられる「たれ」を  
作りました。  
味には自信がありますよ!



開発チームリーダー  
営農指導部長  
いのうえ よしつぐ  
井之上 佳嗣

JA大阪南は10月6日に「タタキ胡瓜のたれ」を新発売しました。今年の5月に発売した「焼きなす醤油」に続き、特産加工品の第2弾です。  
前回はなすの消費拡大が目的でしたが、今回は管内で栽培されるキュウリの消費拡大を目指し、開発チームを結成しました。キュウリを美味しく食べてもらうには、どんな調味料を開発すれば良いのか。会議を重ねるうちに辿りついたのは、南河内の家庭で食べられている「タタキ胡瓜」でした。めん棒でキュウリを叩くと断面に味が染み込むので、簡単に作れてすぐに食べられます。

辛味と甘味のバランス、キュウリとの絡み具合、とろみなど、何度も試食を繰り返して、味を模索しました。  
完成した「タタキ胡瓜のたれ」は人気のピリ辛味で、とろみがありキュウリとよく絡みます。隠し味に南河内産のイチジクとワインを使い、味に深みを出しました。子供からお年寄りまで、どの世代の方にも食べやすい味です。  
今後も特産加工品の開発などを通じ、管内の農産物の消費拡大や、ブランド力アップに努めます。

あすかてくるで羽曳野店・河内長野店だけの限定発売。10月6日より発売中。

カンタン & すぐ作れる!

# タタキ胡瓜のつくり方



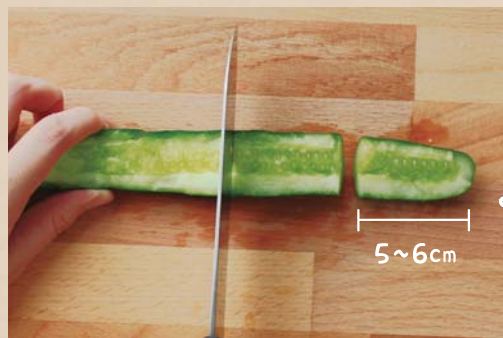
1 まな板にキュウリを置き、1本につき塩小さじ1/4程度をまぶし、両手の手のひらで押さえながら転がす。

ポイント  
表面のいぼが取れて皮の色が鮮やかになり、味が染み込みやすくなります。



2 めん棒でキュウリを叩く。叩きすぎるとキュウリが飛び散るので注意する。全体にヒビが入るまで叩く。

トントントン...  
トントントン...



3 割れ目に沿って、手でキュウリを半分に割く。ヘタを切り落とし、包丁で5~6センチの大きさに切り分ける。

ポイント  
手でちぎってもOK。包丁で切るとカンタンです。



4 切ったキュウリをボウルに移す。「タタキ胡瓜のたれ」をお好みの量入れて混ぜ合わせ、器に盛る。

ポイント  
ゴマやトウガラシをのせると、より美味しく召し上がれます。

知ってる?

## キュウリの旬は夏から秋

キュウリは夏野菜のイメージがありませんか? 一般的に、初夏に植え付けし、露地栽培の「夏キュウリ」は7月~8月に収穫期を迎えます。しかし、8月中旬以降に植え付けし、ハウス栽培の「秋キュウリ」は、9月~11月ごろまで収穫できます。南河内で栽培される「大阪きゅうり」は秋キュウリのため、今が出荷のピークです。夏だけでなく、秋も美味しいキュウリを味わいましょう。

※1100本の限定発売のため、売り切れの場合はご容赦ください。

元気な

## 「大阪きゅうり」を召し上がれ!

私たちが育てる「大阪きゅうり」は、色鮮やかで歯触りが良く、パリッとした歯切れが特徴です。キュウリは鮮度が落ちると味や食感が悪くなるので、ぜひ生産地が近い地元産のキュウリを選び、とれたての美味しさを味わって頂きたいですね。



さいとう ひとし  
キュウリ生産者 齋藤 仁之さん