

地産地消  
レ シ ピ



日本のブドウ栽培は平安時代の末期が始まりといわれています。揚げギョウザや酢の物に入れて、一味違ったブドウを味わってみてはいかがでしょうか。

## ブドウのみぞれ和え

### 【材料】(4人分)

ブドウ (デラウェア) 1房 合わせ酢  
ニンジン 1/4本 酢 大さじ2  
ダイコン 200g A 砂糖 大さじ1~2  
塩 少々 塩 小さじ1/2

### 【作り方】

- ①ボウルにAを入れてよく混ぜ、皮をむいたブドウをつけておく。
- ②ニンジンは2cmくらいの千切りにし、塩をふりかける。
- ③ダイコンはおろして、ざるにあげ軽く水気を切る。
- ④①とニンジン、ダイコンおろしをあえて器に盛る。



👉【一ロメモ】

種無しの大いブドウでも作れます。

## ブドウ入り 揚げギョウザ

### 【材料】(4人分)

ギョウザの皮 25~30枚 つけ合せ  
薄切りベーコン 100g 〔キュウリ 1/2本  
ブドウ (デラウェア) 1房 〔トマト 1個  
オクラ 4本  
油 適量

### 【作り方】

- ①薄切りベーコンを1cm角に切る。オクラはがくをむき、みじん切りにする。
- ②ギョウザの皮の中央に、ブドウ (皮付きでもよい) と①をのせ、皮の周囲に水をうすくつけ、半分に折り、開かないように端をしっかりと閉じる。
- ③②を160~165℃の油できつね色に揚げる。
- ④器に盛り、キュウリとトマトを添え、熱いうちにいただく。