

ホクホク!
おこっぺも

おにぎいクッキング!



具



具

具



津軽海峡の塩

具

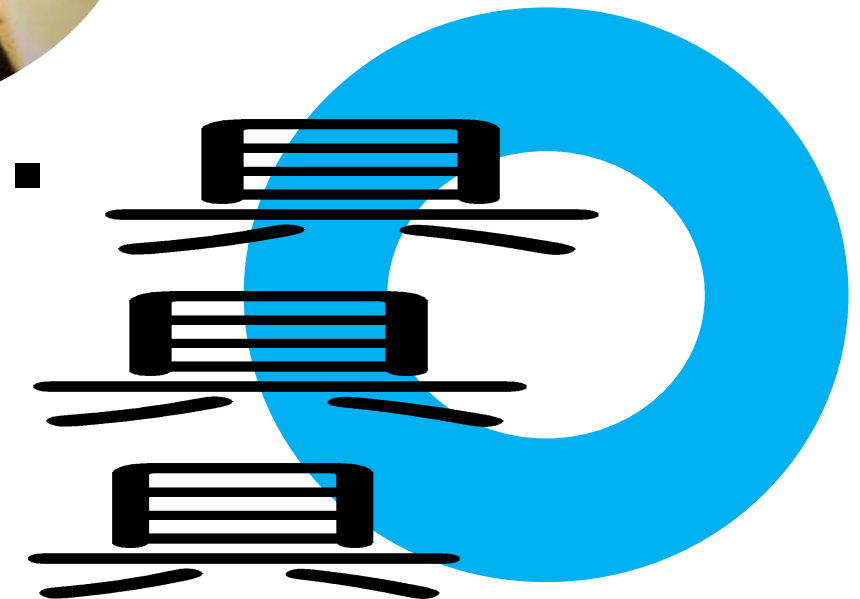
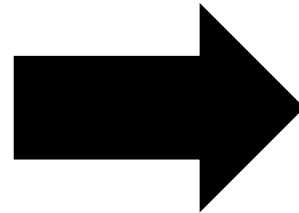
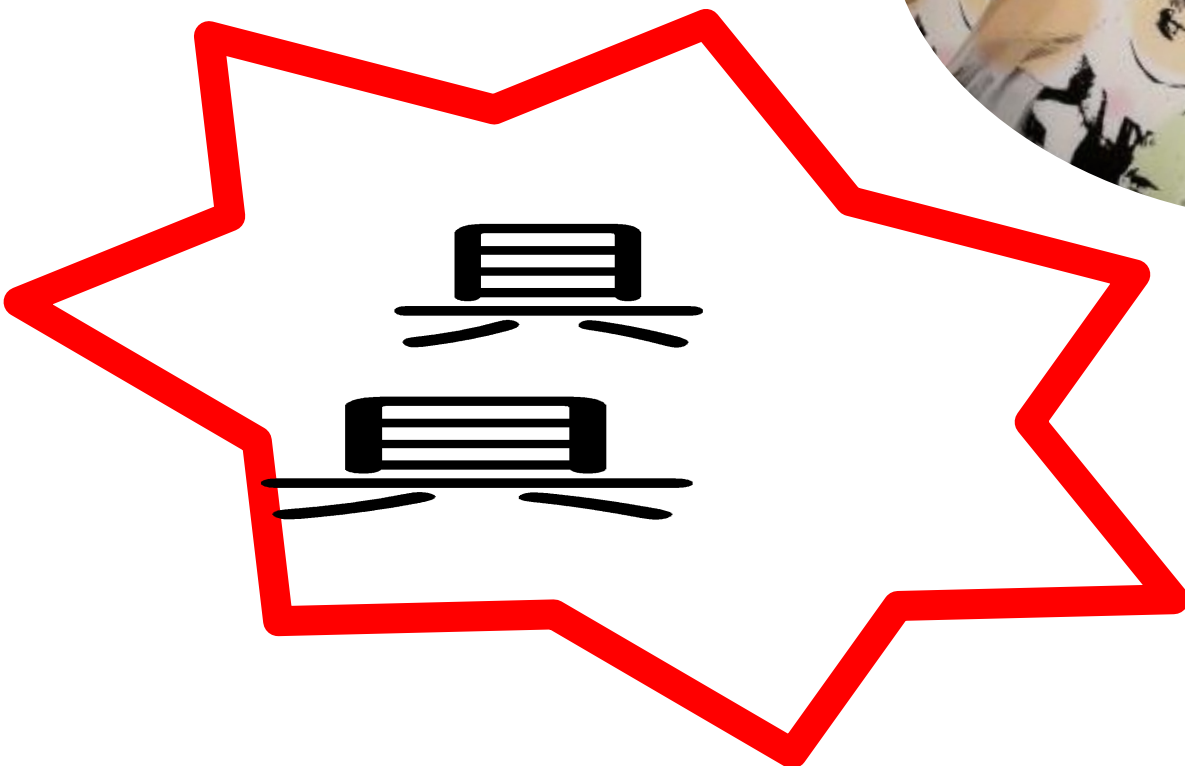


具

具

ほっかりん(東通村産)

- ほっかりん(東通村山崎孝悦さん)
- 下北の冷涼な気候に適した品種で、平成23年に登場。
- お米の柔らかさと粘りが強く、冷めても固くなりにくいいため、おにぎりやお弁当に最適です。



オコッペいもっこ



おこっぺいもは、大間町奥戸地区で栽培される「三円薯」という品種で、原名が「バーモント・ゴールド・コイン」といい、明治38年にアメリカから青森県にやってきました。

この奥戸地区では目地から現在まで受け継がれています。

このおこっぺいもは、ホクホクしていて、サラサラとしているのが特徴です。津軽海峡の冷たい風が吹きつけ、昼夜の寒暖差が大きいため、美味しくなります。

オコツペいもっこ = 三円薯

お米1俵
60Kg



5円30銭

いも6個



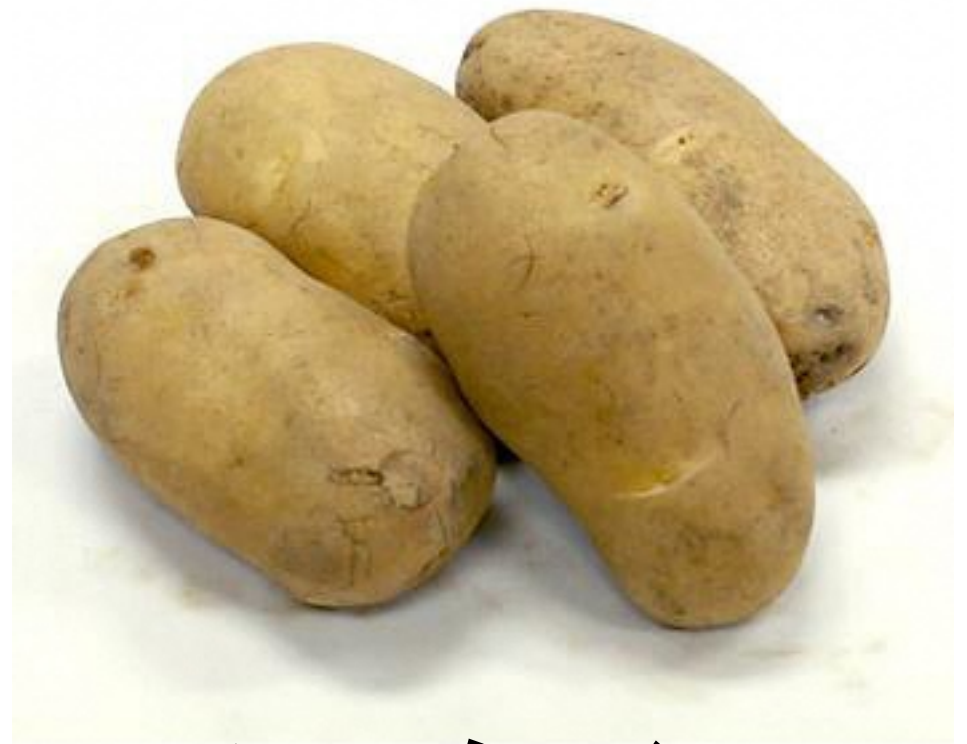
3円



どっちがメイクイン？ 男爵いも？



男爵いも



メークイン

おこっぺいもの花は？



今日のレシピ

