



かんたん、おいしい。お手軽レシピ



行楽の秋・・・お弁当に彩りを添える

パプリカ きんぴら

材 料

パプリカ (赤・黄) ピーマン 食用油 酒 砂糖
しょうゆ いりゴマ(白) ごま油 いずれも適宜

作り方

パプリカ・ピーマンを千切りにして食用油でいためる。
油が回ったら、酒、砂糖をふりかけ、なじんだら醤油味付け。
最後に風味付けにごま油をまわし入れ、いりゴマをふると芳
ばしい香りが広がる。

Point

きんぴらごぼうの要領で、甘辛く仕上げよう。
しっかり味付けると、常備菜として毎日のお弁当にピッタリ！
冷凍しておけば、冬でもおいしくいただける。

地域活動情報をお寄せください。

50円切手を
お貼り下さい

〒990 - 8570

山形市松波2 - 8 - 1

山形県農山漁村計画課
農山漁村振興担当

norari 事務局 行

お名前

ご住所 〒 -

お電話番号

読者プレゼント希望欄

プレゼント希望の場合は、「レ」を付けてください。
応募締切は、2011年12月10日までです。

アンケートにご協力ください

Q1 本誌の内容はいかがですか？

おもしろい 普通 つまらない

Q2 皆さんの活動や産品で本誌に掲載してみたい
ものがありましたらご記入ください。

Q3 本誌に関するご意見をご記入ください。

読者プレゼント



遊佐産「パプリカベジドレッシング3本セット」
を10名様にプレゼント。ご希望の方は、左のアン
ケートに記入してお送りください。

(官製はがき可)

当選者の発表は、発送をもって発表に代え
させていただきます。

ご応募によって得られたアンケートの情報は、
個人情報を含まない形での紙面への公表等に使用
させていただく場合があります。

次号予告

特集 地域力

次号冬号は、1月中旬発行予定！

発行 norari編集委員会

〒990-8570 山形市松波 2-8-1

山形県農山漁村計画課

「norari事務局」Tel 023-630-2416

協力 山形県農村振興技術連盟

やまがたの食



遊佐産 パプリカ

生産者数
日本一の産地

遊佐のパプリカ栽培は、生活クラブ生協からの要望にこたえる形で、平成15年から本格的に始まりました。生産環境から出荷に至るまで、厳しいチェックを潜り抜けたものだけが販売される生協との取引は、農家自身の安全・安心への意識をいち早く目覚めさせた。

見た目も美しいオランダ産品種を導入した5年ほど前から栽培者数が増加し、生産者数89名の日本一の産地となっている。

近年、パプリカの水耕栽培が各地でスタートしているが、あくまで土耕栽培にこだわり、新鮮で肉厚なパプリカの生産に意欲的に取り組んでいる。

土耕栽培
だから肉厚で
とてもおいしいよ



ビタミン A, C が
豊富。肉厚で加熱
してもこわれにくい。

道の駅 鳥海ふらっと にふらっと寄ってみませんか



ご飯のお供に
『かわりもん』

酸味が新しい『イエロー
マジックジュース』

3色そろった
『パプリカベジドレッシング』
雑誌 anan に掲載され
人気上昇中



パプリカ商品コーナー

