



第9回 水戸のパプリカ

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産品生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページをご覧ください。
問合せ／農産振興課(☎259-2212)



食卓を飾り、笑顔を運ぶ野菜

テディ
Tedy
林俊秀さん

仕事で訪れたオランダで、色とりどりのパプリカの美しい姿に魅了され、2000年から栽培を始めました。日本では、9割を輸入に頼っているパプリカですが、国産の新鮮なものを食べると、食感の違いが分かります。

パプリカは、色によって味や栄養が異なり、赤色はリコピン、黄色はカロテンを多く含むので、とりたい栄養によって種類を選ぶことができます。

食感が楽しめる大きさに切って塩などでシンプルに食べると、甘さが引き立ちます。また、ローストして、皮を剥き、チーズやオリーブオイルなどをかけて食べるのもおすすめです。彩を添えるパプリカを料理に使い、華やかな食卓を楽しんでみてはいかがでしょうか。



食材ありきの料理を

アグニ
四川厨房 炎神
辰口和敏さん

市内の四川料理を専門とする中華料理店で修行をした後、2003年に当店をオープンしました。

「食材を極める」をテーマに、必ず自分で生産者のところに足を運んで、地元のおいしい食材を見つけています。生産者とは一生付き合うつもりで仕入れており、食材を選んでから、その食材に合わせた料理を考えています。

パプリカは、お皿の上にあるだけで料理に彩を添えることができ、生のままだとスッパリした甘み、火を通すと濃厚な甘みを味わえるため、さまざまな料理に使用しています。当店では、パプリカのほかに、地元の野菜を使った料理がありますので、外食の醍醐味である「非日常」を味わいに来てください。



完熟パプリカとピータンのサラダ、四川山椒と青ねぎのピリ辛ソース

▼「Tedy」のパプリカ

販売時期／12月～翌年6月頃

販売場所／直売所(小吹町266-10)、フレッシュさかど、渡里のマルシェ「わたまる」、つちっこ河和田 ※直売所での販売は、金曜日の10:00～16:00。詳細は、Tedyホームページ(<https://www.tedy.jp>)をご覧ください。



▼四川厨房 炎神(☎222-0777)

場所／桜川2-1-6 アイランドビル1F

営業時間／11:15～14:30、18:00～23:00 ※ラストオーダーは、ランチ14:00、ディナー22:00。

定休日／日曜日 ※詳細は、同店ホームページ(<http://agni.jp>)をご覧ください。



掲載している店舗情報などは通常営業時のものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、変更となる場合があります。