




旬を奏でる

春
夏
秋
冬
おかげさき
野菜
レシピ

愛知学泉短期大学生考案



岡崎市農林業振興推進実行委員会 /  あいち三河

『岡崎市農林産物ブランド化推進品目』を使用しています

はじめに

岡崎市の農業の特徴



岡崎市は、徳川家康公の誕生地であり、古くは城下町として栄えてきました。現在は、中核市として発展を続けています。

農業は温暖な気候と市域の北から南に流れる矢作川水系と東から西に流れる乙川水系にあり、豊富な水と肥沃な大地に恵まれ、平坦部から中山間部のさまざまな地域の特性を活かし、水稻、園芸、果樹、畜産等の多様な形態の農業が盛んで、収穫した農産物は新鮮で美味しいものばかりです。



岡崎市では、自慢の農作物29品目を「産地ブランド推進品目」とし、地産地消に邁進しています。

岡崎市農林業振興推進実行委員会

岡崎市 農林産物 ブランド化 推進品目



マスコットキャラクター
オカポー

なす	いちご	米	牛肉	植木
きゅうり	柿	小麦	牛乳	千両
ほうれん草	ぶどう	大豆	豚肉	切花
自然薯	栗	お茶	鶏卵	鉢物
ねぎ	いちじく	わさび	鶏肉	しめ縄
		きのこ	はちみつ	木材
		山菜		



おかざき野菜
❖ 主菜 ❖

トマトのうまみをギュッと凝縮
鶏モモ肉のトマトチーズ煮

調理時間 40分

材料(4人分)

- | | | |
|---------------|------------------|---------------|
| 鶏もも肉 …………… 2枚 | 固形コンソメ…………… 2個 | 塩 …………… 少々 |
| 玉ねぎ …………… 1個 | 水 …………… 100ml | こしょう …………… 少々 |
| トマト…………… 3個 | ケチャップ …………… 大さじ1 | ローズマリー…… 適宜 |
| とろけるチーズ…100g | ウスターソース…… 大さじ1 | |

作り方

- 1 鶏もも肉は一口大にして塩こしょうをふる。
- 2 玉ねぎはみじん切り、トマトはつぶす。
- 3 フライパンに油を熱し、鶏もも肉を入れて、中火で焼き目をつける。
- 4 3に玉ねぎを加え、炒める。トマト、水、コンソメ、ケチャップ、ウスターソースを入れて煮込む。
- 5 ときどき混ぜながら煮込み、汁が少し減ったらチーズを加えてふたをして加熱する。
- 6 皿に盛り付けローズマリーを飾る。

チキンで
食べ応えも満点！
ごはんもすすむ。

ハーブの香りで
食欲も増す

