

静岡のっておきレシピ

落花生入りで香ばしい！紅白なます（静岡県の郷土料理）



材料	分量
大根	適量
にんじん	適量
富士山麓落花生	適量
酢・砂糖	適量（3：2）
塩	少々

作り方

1	大根とニンジンを細切りにする。
2	1に塩を振って混ぜ、10分ほど置く。
3	すり鉢に酢、砂糖、塩、落花生を入れて落花生がお好みの食感になるまで擦り合わせる。
4	2の水気を絞り、3と混ぜ合わせる。
ポイント	おせち料理として定番の「紅白なます」。 落花生の特産地である静岡県東部地域（富士宮市、富士市）では、落花生入りの「紅白なます」がよく食べられています。 落花生を入れることで香ばしい風味・甘みが増して、お酢の酸味を和らげて食べやすくなります。 【静岡県産のおすすめ食材】 ＜富士山麓落花生：頂（しずおか食セレクション）認定品＞ 富士山麓の生産に適した黒ボク土壌にて栽培された香り高い落花生。成熟しきらない実を早採りすることで、色合い、食感ともにゆで落花生に非常に適した商品。