

白山丸いもの特徴

霊峰白山の清らかな伏流水と手取川扇状地の肥沃な土壌によって育まれる「白山丸いも」は古くから伝わるやまといもの一種で、すりおろすと強い粘りがあり独特の風味が口の中に広がります。

1つの種イモから1個しか収穫できない希少性と栽培にも非常に手間がかかることから、高級食材として知られ贈答用としても人気があります。

保管方法

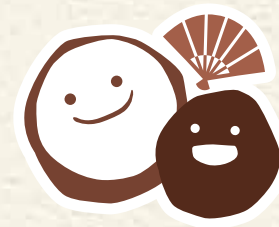
秋に収穫された「白山丸いも」は皮をむかず冷暗所に保管すれば冬場の外気温で1カ月以上の保存が可能です。過度な乾燥や水分に弱いため、1カ月以上の長期保存をする場合は、おが屑入りのビニール袋に入れ冷蔵庫（野菜室）で保管してください。

皮をむいた後はお早めにお召し上がりください。



白山

販売 JA白山 営農部
住所 白山市井口町に62番地1
TEL 076-273-5277



白山丸いも



美味しい食べ方

基本は生のまま皮をむき、すりおろして「とろろ」でお召し上がりください。

ご飯にかけて「とろろご飯」、蕎麦にかけて「とろろそば」、お刺身の付け合わせ等で召し上がっていただくと丸いも本来の風味をお楽しみいただけます。

粘りが非常に強いので、お好みでだし汁などを加えてください。

また、「とろろ」をお好み焼き等の生地に加えるとふっくらとした食感や甘味が楽しめます。



Cooking Recipe

丸いもの 磯辺揚げ



材料(4人分)

丸いも
味付けのり
塩

作り方

1. 丸いもを細かいおろし金ですりおろします。
2. 塩少々を入れます。
3. のりに包んで揚げます。のりの他に青ジソを包んで揚げてもよいでしょう。

丸いもの 味噌汁



材料(4人分)

丸いも
だし
味噌

作り方

1. 丸いもをすりおろします。
2. お好みのだしを入れた後、すりおろした丸いもを1口大にして鍋に入れます。
3. 味噌を入れて仕上げます。
※丸いものふわっとした食感がお好みの場合は火加減に注意してください。