

やたら

祭り

2024
8/1(木)▶
8/31(土)



飯綱町の「やたら」が
文化庁認定の
「100年フード」に認定

■100年フードとは？
・地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら
創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
・地域において、世代を超えて受け継がれ、
食されてきた食文化



家庭で手軽にやたらが食べられる、やたらの作り方(4人分)

《材料》・なす…1/2個・きゅうり…1/2本・みょうが…1〜2個
・ぼたんこしょう(青とうがらし)…1個・みそ漬け…20g

《調理方法》

- ① なすは細かいみじん切りにし、塩(分量外)を入れた水にさらしてあくを抜く。
- ② きゅうり、みょうが、ぼたんこしょう(青とうがらし)、みそ漬けもみじん切りにする。
- ③ (1)のなすを水から上げ、水分をしぼり、(2)と和える。
(みそ漬けのしょっぱさにより、量を加減する)お皿に盛り付けて完成です。



ふるさとの夏の味、やたら食べ比べ!

なす、きゅうり、みょうが、ぼたんこしょうと呼ばれる青とうがらしなど、身近な夏野菜と味噌漬けを細かく刻んで混ぜ合わせる「やたら」は、飯綱町をはじめ北信州の山村の伝統的な家庭の味。野菜をやたら切り刻むからとか、やたらおいしいとか、郷土料理「やたら」の語源は諸説ありますが、やたらうまくてやみつきになってしまうのは本当のはなし。各店自慢の「やたら」食べ比べをお楽しみください。

スタンプラリー開催中!やたら祭り参加店で やたらメニューを食べて飯綱町の 特産品をもらっちゃおう!

■応募方法

やたらメニューを食べてスタンプを2つ押したら
応募が出来ます。

※各お店の対象商品をお買い上げで1スタンプ押させていただきます。ただし「⑩四季菜ベーカリー」と、「⑱ 泉が丘喫茶室」は対象商品以外の購入も必要なため、裏面の参加店舗情報をご確認ください。
※2店舗のスタンプを押してください

参加店で
応募カードを
GET!

