
つくしが顔を出しています



3月も下旬になり、春らしい日も増えてきました。
そんな季節に誘われてつくしも顔を出しています。
つくしは漢字で書くと「土筆」。そうしてみると、
つくしの先端部分は筆のように見えてきませんか？
つくしは卵とじやお浸しにして食べることもありますが、
おいしく食べるためには食用に適さない部分を取り除いたり、
あく抜きすることが必要です。
苦みがありますが、ビタミンEが豊富な食材です。

みなさんはつくしを食べる習慣がありますか？



事務局からのお願い

(1) みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）

本ネットワークでは、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信します。


会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、


- ・ タイトル（30字以内）

- をご記入の上、本メールに返信願います。

(2) 「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。



 東海地域の和食文化ネットワークの事務局
 


メールアドレス : wasyokubunkanw_tokai@maff.go.jp

(農林水産省へリンク)