



## 伝統が磨き上げた 小さな宝石たち

豆の町・本別で、今では希少となった『ニオ積み』の風景に出会った。手で小豆の茎葉をまとめ、手で積み上げ、太陽と風の力で乾燥させる昔ながらの収穫法。河野広明さんの畑では、50年以上もこの方法を守り続けている。

「手間がかかるけどね、風味がよくって美しい色の豆に仕上がるんだよ」

河野さんはまるで赤ちゃんを育てるように手を尽くす。ほつたらかすなんでもってのか。愛情を注ぐほど、豆はきちんと応えてくれるという。ニオ積み作業を見ていると、小さな豆の莢も逃さずに拾っていることに気が付いた。

そう、かつて小豆は“赤いダイヤ”と呼ばれていた。一粒一粒が宝石。昔の人が抱いていた作物を大事にする想い、自然への感謝の想いは、今を生きる人々にも息付いていた。



お酢と調和しながら、大豆がしっかり主張。  
さっぱりと飽きのこない味わい

### 大豆のピクルス

#### 材料 [4人分]

大豆の水煮(P18参照)  
200g

A	酢(りんご酢がおすすめ)…170ml 水…220ml 砂糖…20g メープルシロップ…20ml 塩…小さじ1/3 タイム…1本 レモンの皮(ピーラーで縦に剥く)1枚
---	--

#### 作り方

- 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したら火を止める。
- 熱いうちに水気を切った大豆を加え、清潔な保存容器に移す。粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れ、一晩置く。

小豆のホットと和む優しい風味を  
パルメザンチーズがまろやかに包み込む

### 小豆のリゾット

#### 材料 [2人分]

A	小豆の水煮(P18参照)…80g オリーブオイル…適量 たまねぎ(みじん切り)…50g 塩…適量 にんにく(みじん切り)…1/2片分	炊いたご飯(温かいもの)…200g チキンストック(またはコンソメスープ)…200ml バター…10g パルメザンチーズ…20g 白こしょう、黒こしょう…各少々
---	--	--

#### 作り方

- 鍋にオリーブオイルを熱してたまねぎを入れ、塩(少々)を振って透き通るまで炒める。さらににんにくを加えて炒め、香りを立たせる。
- 水気を切った小豆を入れて2分ほど炒める。Aを加えてひと混ぜし、中火で混ぜながら3分ほど煮る。
- 汁気が飛んでさらっとした状態になったらバターを入れ、手早く混ぜる。パルメザンチーズを加えて混ぜる。
- 塩、白こしょうで味を調整して火を止め、手早く器に盛る。好みで黒こしょうを振る。

旬のおいしさも、栄養も、ぎゅっと凝縮。  
身体も喜ぶ、ごちそうスープ

### 金時豆のミネストローネ

#### 材料 [4人分]

A	金時豆の水煮(P18参照)…360g たまねぎ(角切り)…80g にんじん(角切り)…70g じゃがいも(マーケイン)(角切り)…120g セロリ(角切り)…60g ズッキーニ(黄)(角切り)…70g	オリーブオイル…小さじ5 塩…適量 にんにく(みじん切り)…1片分 トマトホール缶…200g(1/2缶) チキンストック(またはコンソメスープ)…800ml 白こしょう…少々
---	---	--

#### 作り方

- 鍋にオリーブオイルを熱してたまねぎを入れ、塩(少々)を振ってしんなりするまで炒める。さらににんにくを加えて炒め、香りを立たせる。
- ①にんじん、じゃがいも、セロリを加えて軽く炒め、塩(少々)を振る。野菜が透き通ってきたらズッキーニを加えて塩(少々)を振り、5分ほど炒める。
- トマトホールを手で潰しながら入れ、水分を飛ばすように軽く炒め、チキンストックを加えて野菜が軟らくなるまで煮る。
- 水気を切った金時豆を入れて15分ほど煮る。塩、白こしょうで味を調える。



レシピ監修  
マーカス・ボス  
Markus Bos

レシピを監修していただいたのは、札幌を拠点に活動するドイツ人シェフのマーカス・ボス氏。ヨーロッパ各地のミシュラン星付きレストランで修業を重ねたのち、来日。野菜マーケット「MaY MARCHE」を主宰するかたわら、北海道の素材の持ち味を引き出す料理の楽しさを独自のスタイルで伝えている。

本レシピでは、大さじは15mL、小さじは5mLとして計量しています。

## 下ごしらえこそ、丁寧に、大切に。

手早く簡単な料理もいいけれど、せっかくですから、素材が喜ぶひと手間を。

一晩置かずに、みるみる、ふっくら。  
甘〜くゆでもホットといいしい。

### 小豆のゆで方

材料

小豆 ..... 200g  
水 ..... 2200ml

作り方

- 鍋に小豆と水(1000ml)を入れて火にかけ、沸騰したら一度湯を捨てる。
- 水(1000ml)を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして15分ほどゆでる。
- 残りの水を加え、アグを取りながらさらに30分ほどゆでる。豆が硬い場合は軟らかくなるまでゆでる。

コーンスープに欠かせない基本のスープ。  
とうもろこしの旨み、芯からじっくり。

### とうもろこしのストック

材料

とうもろこしの芯 ..... 2本  
水 ..... 600ml

作り方

- 圧力鍋にとうもろこしの芯と水を入れ、ふたをして高圧になるまで加熱する。
- 火から下ろして約20分、自然減圧する。
- ふたを開けてザルでこし、氷水で粗熱を取って冷蔵庫で保存する。

※ストックとは西洋でだし汁のこと。食材の旨みを引き出したシンプルなスープです。

風味しっかり。栄養たっぷり。  
新鮮な豆の場合ゆで時間を少し短く。

### 大豆のゆで方

材料

大豆 ..... 200g  
水 ..... 2000ml

作り方

- ボウルに大豆と水(1000ml)を入れて一晩置く。
- 水を捨てて鍋に入れ、残りの水(1000ml)を加えて火にかける。沸騰したら弱火にし、アグを取りながら30分ほどゆでる。豆が硬い場合は軟らかくなるまでゆでる。

和食にも、洋食にも、使い勝手抜群。  
コトコト煮込んで柔らかに。

### 金時豆のゆで方

材料

金時豆 ..... 200g  
水 ..... 1600ml

作り方

- ボウルに金時豆と水(1000ml)を入れ、一晩置く。
- 水を捨てて鍋に入れ、残りの水(1000ml)を加えて火にかける。沸騰したら弱火にし、アグを取りながら30分ほどゆでる。途中、水の量が減ったら豆がかぶるくらいの水を足す。豆が硬い場合は軟らかくなるまでゆでる。

## 素材を生き生きさせる、脇役たち。

オイルや塩を使い分けでみる。ハーブやスパイスを取り入れてみる。

ごちそう共和国の台所には、料理の奥深さを楽しむ知恵がありました。

### ローズマリー

香りがしっかりとしているので、クセのある肉料理のアクセントや淡白な素材の風味付けにも活躍。特にじゃがいも料理など秋の食材にぴったり。



### 塩

爽やかな酸味と香りで料理の幅を広げてくれる。少し重ための肉料理などでも不思議と食べ飽きない味わいに。風味付けには皮が大活躍。

### レモン

シーソルトや岩塩といった種類の違いはもちろん、粒の大きさなどでも異なる味わいにお好みで何種類か常備するのがオススメ。



ごちそう共和国の台所メモ

Good taste

### 塩

シーソルトや岩塩といった種類の違いはもちろん、粒の大きさなどでも異なる味わいにお好みで何種類か常備するのがオススメ。

### オリーブオイル

ピュアオリーブオイルは火を通して風味を損なわないで焼く・炒める時に、エクストラバージンオイルはトッピングとして生で使う時に、と使い分けを。



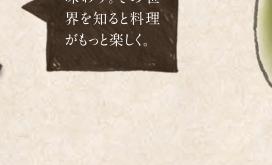
### チリペッパー

ピリッとした辛みはお肉との相性が抜群。とうもろこしなど甘みの強いものや、エビやホタテなどの淡白な素材もキリと引き立てくれる。



### 黒こしょう

味にパンチを出したい時はこれ。スパイシーな香りが素材を引き立ててくれる。より香り高くしたい場合は、ホールタイプをミルでガリガリと挽いて。



### 白こしょう

黒こしょうの殻を外したもの。柔らかな辛さを加えたい時、ほんのりと香り付けしたい時、作りたい料理のイメージに合わせ使い分けを楽しもう。

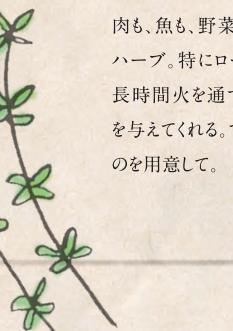


### タイム

肉も、魚も、野菜も、なんでも合う万能ハーブ。特にロースト系やスープなど長時間火を通す料理に風味や深みを与えてくれる。できればフレッシュなものを用意して。

### イタリアンパセリ

一般的になじみのある「パセリ」よりクセがない食べやすい。香りも優しく食感も柔らかいで、さまざまな料理に使える優等生。



## 育ちがいい、という贅沢。

美しい水、澄んだ空気、すべてがごちそうのこの国では、牛たちものびのびと暮らしている。

彼らの住む“家”を覗くと、

黒毛を艶やかに光らせ、元気いっぱいに迎えてくれた。

今日の食事は十勝産のデントコーンに、良質な牧草、

そして美しい水と、澄んだ空気。

たっぷりのごちそうを食べ、お腹いっぱいになつた牛たちは、

お日様が香るふかふかの麦わらベッドで寝いでいる。

のんびりと、そして気の赴くままに、

特別じゃない日も特別してくれること。

そんな十勝の和牛を、味わってみてください。





## 野菜の旨みと、牛肉の旨みを引き出して、お食事仕立ての具沢山スープに 牛肉のラグースープ

### 材料 [4人分]

牛肉(薄切り).....	150g
赤たまねぎ(たまねぎでも可).....	1個
パブリカ(赤、黄).....	各1個
じゃがいも(メーカイン).....	2個
にんにく.....	1片
オリーブオイル.....	大さじ2
A トマトペースト.....	18g
パブリカハウダー.....	少々
赤ワイン.....	80ml
コンソメスープ.....	600ml
レモンの皮.....	1/4個分
塩、黒こしょう.....	各適量

### 作り方

- ①赤たまねぎ、パブリカ、じゃがいもは皮をむいて1cmの角切りにする。にんにくは芯を取って潰す。
- ②鍋にオリーブオイルを熱して赤たまねぎを入れ火にかけ、軽く色付くまで炒める。パブリカとにんにくを加えて1~2分炒める。
- ③Aを入れて1~2分煮詰め、赤ワインを加えて水分が飛ぶまでさらに煮詰める。
- ④コンソメスープを入れて沸騰したらアクを取り、ふたをして15分、じゃがいもを加えて10分ほど煮る。
- ⑤レモンの皮を入れて塩、黒こしょうで味を調整、5分ほど煮る。
- ⑥牛内に塩、黒こしょう(各少々)を振る。フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱して強火で炒め、⑤に加える。



### 材料 [4人分]

牛肉(薄切り、脂を取り除く).....	300g
塩、黒こしょう.....	各適量
レモン汁.....	少々
エクストラバージンオリーブオイル 大さじ2	
ブルーチーズ.....	適量

### 作り方

- ①牛肉は1枚ずつラップで包み、たたいて薄くのばす。
- ②器に塩、黒こしょう(各少々)を振って牛肉を並べ、レモン汁を振りかける。
- ③EXV、オリーブオイルをかけて塩、黒こしょう(各少々)を振り、ちぎったブルーチーズを散らす。

### POINT

チーズは香りを損なわないためにも、手でちぎって

## 力強くてクセがあるもの同士、だから絶妙!ブルーチーズ×牛肉の黄金コンビ ブルーチーズと牛肉のカルパッチョ



### 材料 [4人分]

たまねぎ.....	1個
にんにく.....	1片
赤唐辛子.....	1/2本
オリーブオイル.....	大さじ2
A トマトホール缶.....	800g(2缶)
トマトケチャップ.....	80g
砂糖、カレー粉、パブリカハウダー各小さじ1	
オレガノ(乾燥).....	小さじ1/4
塩、白こしょう.....	各少々
牛肉とたまねぎの串焼き.....	4本

### 作り方

- ①たまねぎ、にんにく、赤唐辛子はみじん切りにする。
- ②鍋にオリーブオイルを熱して①を入れ、弱火で色付かないように5分ほど炒める。
- ③Aを入れて沸騰させ、中火で30分ほど煮て塩、白こしょうで味を調整する。
- ④牛肉とたまねぎを交互に刺して焼き上げた串焼きを③に入れ、2~3分ほど煮て味をなじませる。

## コク、濃く、味わい深く。

十勝晴れの澄み渡った青い空、雄大な緑の大地、  
そして草を食む白と黒、時々茶色の牛。

十勝を代表するその姿は、なんとも愛らしく、頼もしい。

グルメな牛たちのための、新鮮な草と水、  
暑さに弱い牛たちのための、冷涼な気候。

牛たちが健やかに暮らすための環境が  
こんなにも揃っている場所が、ほかにあるだろうか。

そうして穏やかに気ままに育った牛たちは、  
私たちの毎日にごちそうを恵んでくれている。

風味、コク、のどごし、すべてが満点の牛乳は、  
そのままでももちろん、火を通してもしつかりおいしい。

ありがとうの気持ちを忘れずに、

今日もピュアな一杯、いただきます。



デザート感覚で味わう牛乳の結晶  
お好みで、はちみつをかけて召し上がり

## リコッタチーズ

### 材料 [4人分]

牛乳	1000ml
レモン汁(ザルでこす)	20ml
塩	少々

### 作り方

- ① 使用する道具(鍋、ボウル、ザル、泡立て器、網杓子)はきれいに洗っておく。
- ② 鍋に牛乳、レモン汁、塩を入れて泡立て器でよく混ぜる。中火～弱火にかけ、底が焦げ付かないように時々泡立て器を鍋底に当てながら混ぜる。その際、塊は崩さないようにする。
- ③ 沸騰したら弱火にし、鍋の中は混ぜずに6～7分煮て火を止める。
- ④ ボウルにザルを重ね、③を網杓子で静かにすくって移す。粗熱が取れたら別にボウルに移してラップをかけ、冷蔵庫で保存する。



## ほのかな甘みは、牛乳の甘み。レモンピールが優しく香る、ふわふわパン 牛乳たっぷりの三つ編みパン

### 材料 [4人分]

A   中力粉	500g
レモンの皮(すりおろす)	1/4個分
A   塩	少々
B   牛乳	250ml
バター、砂糖	各80g
ドライイースト	7g
卵(a)	1個
卵(b)	1個
アーモンドスライス	10g

### 作り方

- ① 中力粉はふるいにかけてボウルに入れる。Aを加えて混ぜ、中央にくぼみを作る。
- ② 鍋にBを入れて弱火にかける。38度になったらドライイーストを加えて混ぜ、火から下ろす。
- ③ ①のくぼみに②と卵(a)を入れ、ハンドミキサーで8分ほど混ぜる。濡れ布巾をかぶせて30分ほど温かい所に置く。
- ④ ③を3等分して40cmの長さの棒状に延ばし、三つ編みにする。
- ⑤ パットの上にオーブンシートを敷き、④をのせる。濡れ布巾をかぶせ、温かい所に30分ほど置く。
- ⑥ オーブンは190度に予熱する。
- ⑦ 卵(b)を溶いて刷毛で⑤の表面に塗り、アーモンドスライスを散らす。シートごとオーブンに入れて15分焼き、160度に下げさらに17分ほど焼く。



## 子どもはもちろん、大人も夢中!ひと口で心ほどける、新感覚お米スイーツ ミルクライスとシナモンシュガー

### 材料 [4人分]

米(ななつぼしがおすすめ)	220g
A   牛乳	1000ml
レモンの皮(すりおろす)	1/4個分
A   塩(シーソルトがおすすめ)	ひとつまみ

### 作り方

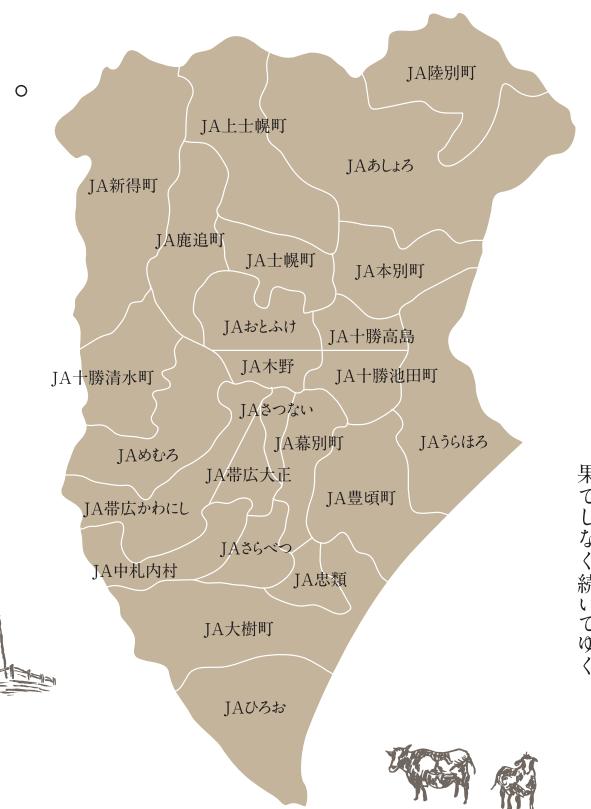
- ① 米は3回とぐ。
- ② 鍋に①とAを入れて混ぜ、1分ほど置く。
- ③ 塩を加え、混ぜながら火にかける。沸騰したら砂糖を加えてふたをし、焦げ付かないように時々混ぜながら中火で25分ほど煮る。
- ④ 火を止め10分ほど置く。器に盛って合わせたBをかける。



POINT  
シナモンシュガーの代わりにジャムを合わせてもおいしい。

原動力は、  
フロンティア精神

十勝ごちそう共和国は  
広い、そして濃い。ある  
州では世界を喰らせる  
野菜作りを進め、ある  
州では主力の和牛を全



内陸部の農業形態が確立され  
て、24の個性のピースがパズルのよう  
に組み合わさっている。それぞれの  
農家たちが日々切磋琢磨している  
課題は、風土を生かしてどこまで  
勝負できるのか。そのチャレンジは  
果てしなく続いている。

山麓部には山麓部の、内陸部には  
内陸部のブランディングにのし上げている。

# 24 それぞれの風土が生きている。 ここは、十勝ごちそう共和国。



## JA本別町

良質な豆の産地。小豆、金時豆、大豆等や加工品『Mame manma』など豆王国ならではの製品作りに力を入れています。



## JA十勝高島

内陸性気候の環境下で、小豆・長いも・かぼちゃなどの農作物を生産。特産品の『ツクネイモ』は高級和菓子原料に。



## JAさつない

十勝の真ん中。畑作・生乳生産を中心に、和牛飼育や長いも・ごぼう・大根・長ねぎなど野菜作りも盛ん。『越冬春ねぎ』が好評です。



## JAおとふけ

『音更大袖振大豆』や『音更町すずらん和牛』など高品質な製品を展開。畑作物を中心に北国の四季を収穫しています。



## JA新得町

大雪山系のきれいな水が育て上げた『新得そば』は農林水産大臣賞を受賞した名産品。冷涼な気候を生かした畑作や酪農、畜産が盛ん。



## JAひろお

南十勝の冷涼な気候は乳牛たちに最適。道内トップレベルの乳質の牛乳を、チーズやバターの原料として出荷しています。



## JAさらべつ

豊かな土壌を生かし、畑作・酪農・畜産を展開。秋の『さらべつ大収穫祭』で『さらべつ和牛』などの名産を提供しています。



## JA帯広かわにし

国際規格SQFの取得など先駆的な取り組みを実践。『十勝川西長いも』は日本を越え、海外でも支持されるブランドに。



## JAあしょろ

北海道遺産であるラワン木を農作物として栽培し、ブランド化。チーズなどの乳製品加工や、イチゴ栽培にも積極的に取り組んでいます。



## JA豊頃町

畑作と酪農が盛ん。太めで歯応えがあると人気の『十勝だいこん』で作る切り干し大根は、JAの主力商品のひとつ。



## JA幕別町

新鮮な朝採りレタスをはじめ特産品の『和稔じょ』、全道一の栽培量を誇る『インカのめざめ』を届けている野菜王国です。



## JA士幌町

じゃがいもや豆類、『しほろ牛』などの生産が盛ん。“生産から加工・消売まで”を合言葉に先進的な農業を追求しています。



## JAめむろ

耕畜連携で効率の良い鹿追スタイルの農業を実践。輪作を心がけ、堆肥投入による土作りから生まれたキヤベツなどが自慢です。



## JA忠類

白くほくとした食感、ほんのり甘い『忠類ゆり根』は特徴。ほかにも『めむろごぼう』や『めむろマーケイン』、マチルダなどを生産しています。



## JA帯広大正

道内のマークイン作付面積の3割を占める『大正マークイン』ほか、『大正長いも』『大正だいこん』の3ブランドを全国へ。



## JA陸別町

エゾシカ肉を使った鹿肉ジャーキーや、「日本一寒い町りくべつ」で育った自然の味『りくべつ低温殺菌牛乳』を製造・販売。



## JAうらほろ

フリーズドライ加工品の『そのまま食べる十勝の豆』の販売ほか、道の駅で販売。ワインの副産物を飼料に育した『いけだ牛』も人気。



## JA十勝池田町

強い粘りを持つ山芋を『ネバリスト』のブランド名で販売。ワインの副産物を飼料に育した『いけだ牛』も人気。



## JA上士幌町

褐目大豆をはじめ、馬鈴しょ、てん菜を生産。町で一貫生産される『十勝ナイトイ和牛』はブランドとしで名高い。



## JA木野

JA直営スーパーを運営しプロッコリーやスイートコーン、長ねぎなど『木野の野菜』をアピール。町も自然も豊かになる農業へ。



## JA十勝清水町

牛肉『十勝若牛』や野菜『とれたんと』など独自ブランドを展開。今よりも豊かな土壤を未来へ残すため有機的農業を推進。



## JA大樹町

生産額の80%を酪農が占める酪農王国。また根菜類の栽培も盛んで、製品化した『大樹浅漬け大根』はJAの看板商品に。



## JA中札内村

特産の『そのままえだ豆』『そのまま黒えだ豆』は収穫から加工まで現地で一貫。産地の恵みを“そのまま”届けています。



十勝ごちそう共和国へ、ご案内します。 <http://www.made-in-tokachi.jp>

お問い合わせ：JAネットワーク十勝ブランド戦略推進協議会 事務局

●TEL 0155-24-2133 ●FAX 0155-26-1639 ●MAIL [kikaku@nkrtwosv.nokyoren.or.jp](mailto:kikaku@nkrtwosv.nokyoren.or.jp)

各地でつくられる農畜産物例



## 日本の食を支える、大地の恵み

共和国には、大地と太陽のエネルギーをたっぷり吸収した作物たちが春夏秋冬巡っている。ごちそう共和国だからこそ生まれる唯一無二のごちそう、家の想いがつまつたごちそう。もし叶うのであれば、味わって欲しい。

ふかふかの土の中でじっくり成長するもの、サンサンと降りそそぐ太陽を浴びて成長するもの。食料自給率1,100%、日本の食を支える十勝ごちそう

# 十勝育ちのごちそう様たち。今日はどれをいただきますか？



牛肉

安心・安全な上質な味わいを求め、それぞれ独自の方法で飼育されたブランド牛は8ブランド。きめ細かい肉質とあっさりした脂が特徴です。



大豆

高いブランド力を持つ十勝産大豆。音更町の『音更大袖振』、『日本一のおいしい豆のまち』本別町自慢の大豆が全国へ出荷されています。



ブロッコリー

十勝の冷涼な気候を生かし、育てられたブロッコリーは茎まで甘い。深緑色のつぼみは硬くしまり、ずっしりとした重さがあります。



とうもろこし

ギュッとしまった実と、強い甘みが特徴。多くの品種はその甘みを逃がさないよう朝もぎされ、その日のうちに発送されています。



ごぼう

肥沃な十勝平野でスクスク育ったごぼうの味は格別です。代表的なものに太くてやわらかく、力強い味と香りが備わった『めむろごぼう』など。



たまねぎ

湿気の少ない環境が上質のたまねぎを育てます。昼夜の寒暖差によりギュッとしまった実は糖度が高く、シャキシャキとした歯応え。



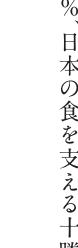
だいこん

甘く、みずみずしく、まっすぐ伸びたハリのある白い肌が特徴。『大正だいこん』や『十勝だいこん』といったブランドがあります。



じゃがいも(マークイン、男しゃく、キタアカリ)

全国生産量の約3割を占める日本一の産地。冷涼な気候と肥沃な大地から生まれたじゃがいもは、ほかでは真似できないおいしさです。



アスパラガス

強い甘みがあり、根元までみずみずしく柔らかな十勝産のアスパラガス。日本全国で人気が高く、春の贈答品としても選ばれています。



牛乳

全国一の生産量を誇るヨーロッパ地方とほぼ同じ緯度にある十勝では、職人による、日本人の味覚にあったチーズ作りが盛んです。



小豆

十勝を代表する作物のひとつ。品質の良さから評価が高く、全国の和菓子業界や食品メーカーから絶大な支持を得ています。



小麦

日本最大の産地で麺用の『きたほなみ』、パン用の『ゆめちから』などを栽培。近年は十勝産小麦を使ったパンのブランド化が進んでいます。



えだまめ

ヘルシーなおつまみとして海外でも人気。国内有数の産地・中札内村では、えだまめを使ったカレーやコロッケなどの加工品の製造も盛んです。



かぼちゃ

昼夜の寒暖差によってでんぶん質と糖質が増し、ホクホクで甘いカボチャが育ちます。主な品種は『くりあじ』『みやこ』『雪化粧』など。



ながいも

『十勝川西長いも』『大正長いも』『ネバリスター』などのブランドは、全国的に有名。国内のみならず海外からも高い評価を得ています。



キャベツ

やわらかく甘みが強い十勝のキャベツ。鹿追町の『とかち高原キャベツ』は平成14年に農林水産大臣賞を受賞しています。



にんじん

日本有数の生産量を誇る。冷涼な気候で昼夜の寒暖差が大きく、日照時間が豊富なことから栄養価が高く、甘みの強いにんじんが育ちます。



ゆり根

上品な甘みとホクホクとした食感。日本のゆり根の99%の生産を北海道が占め、関西を中心に高級食材として重宝されています。