

きょう しょくざいしょうかい  
今日の食材紹介

# 金時草 (きんじそう)

しゅん た  
旬 (食べごろ)

がつ がつごろ  
6月～10月頃です。

いしかわけん さいばい  
石川県ではハウス栽培を  
している農家さんがいるため、  
ねんじゅう みせ か  
1年中お店で買えます。

すしごはん きんじそう  
に金時草  
を混ぜて炊きました。  
すしごはんのす きんじそう  
の色素が反応してきれいな  
しきそ はんのう  
ピンク色をしています。



とくちょう①

は おもて みどりいろ  
葉の表は緑色ですが、  
うらがわ むらさきいろ  
裏側はあざやかな紫色  
をしています。

とくちょう②

お湯でゆでると、モロヘ  
イヤのような独特の  
どくとく  
ぬめりがでできます。