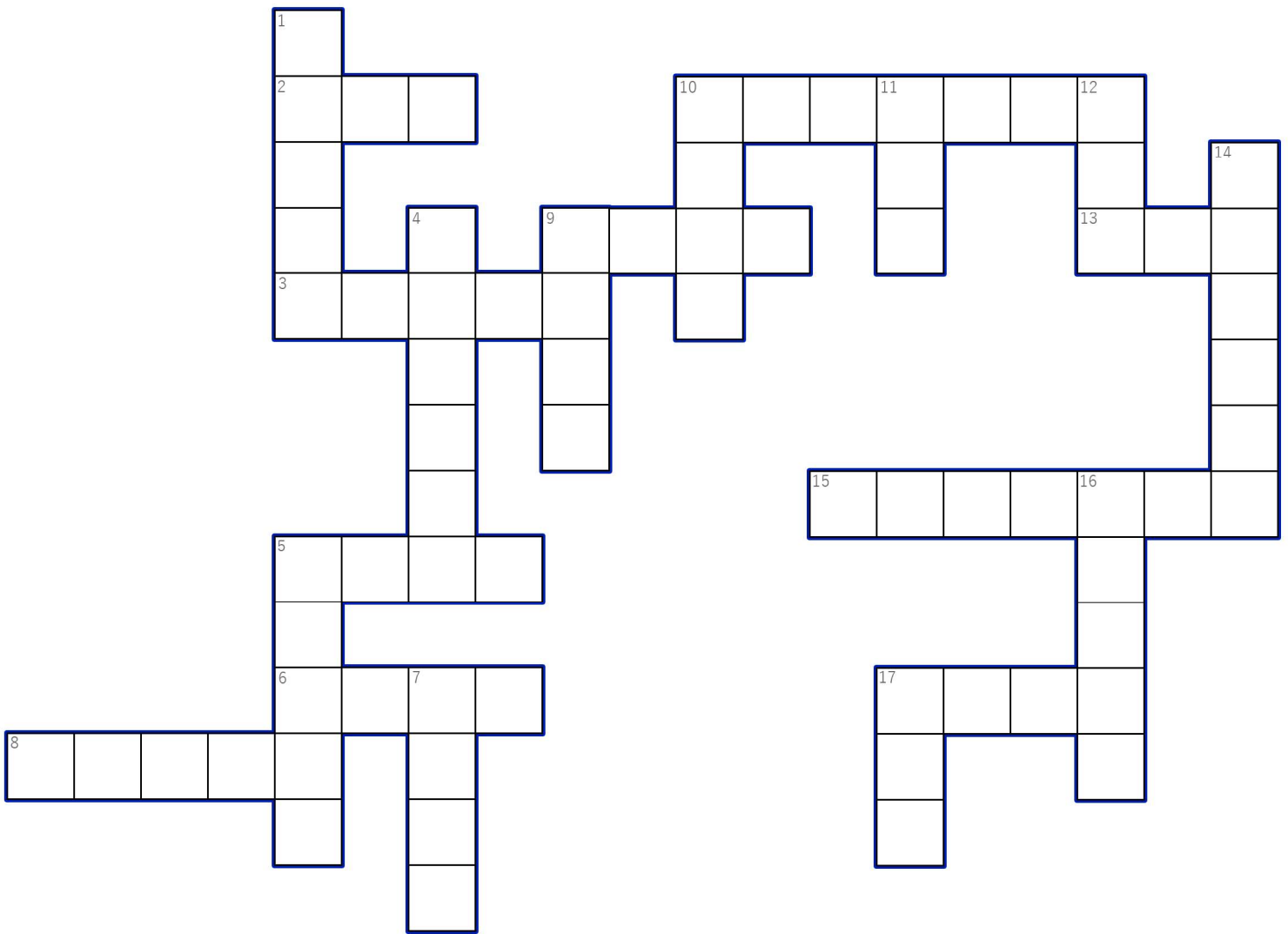


# 【秋が旬の野菜クロススケルトンパズル】



# 【秋が旬の野菜クロススケルトンパズル】

## 夕テのキー

1. しっかりとした食感と旨味が美味しいきのこ。名前の通りブナの倒木に生えます。
4. クセが少なく、中華の炒め物に良く入っている青菜。日本での和名は「タイサイ」です。
5. おかずにもお菓子にも、焼酎の原料にだってなっちゃう野菜。つるは栄養がたっぷりで見かけたら手に入れたい。
7. 血液をサラサラにしてくれる万能野菜。切るときはいつも涙目になりますね。
9. 生薬にも使われる身体がポカポカする食材。すりおろしてドリンクに入れることも多い。
10. 山で発見すると思わず踊りだしてしまうほど美味しいきのこ。傘を重ねたような姿が可愛らしい。
11. 関西でよく見かけ、おせちに入ることの多い野菜。とある花の球根部分。
12. あまりスーパーで見かけない山芋類の葉の根元にできる野菜。ほくほくとした食感ごはんと一緒に炊いて味わいたい。
14. 鉄分が多いイメージの緑黄色野菜。おひたしやごま和えが定番料理。
16. 独特な苦みが特徴の葉野菜。関西では「菊菜」と呼びます。
17. 光を当てずに栽培され、もやしのような白くて細長いきのこ。「なめ茸」の原料。

## ヨコのキー

2. むめりが特徴的なきのこ。赤だしに入れると無限に食べられる。
3. 粘りが強く味が濃いのでとろろ飯が絶品な山芋種。縦に長く生長するので、掘るのが一苦労。
5. コロコロでねっとりとした食感の芋。煮っころがしにして召し上がれ。
6. 芳醇な香りを楽しむきのこ。人工栽培が難しいので高価になりがち。
8. 地中にサヤをつける珍しいマメ科。炒ってペースト状にすればまるでバター。
9. 冬になると「どんこ」と呼ばれるきのこ。なぜか落雷が発生すると異常発生します。
10. 小ぶりで洋食にピッタリのきのこ。実は世界で最も多く食されるのだとか。
13. あまり海外では食べられていない根菜。きんぴらには欠かせない。
15. 果実が熟すこの時期に殻を粉にしたものが旬。ウナギの蒲焼の臭み消しに。
17. コリコリとした食感が楽しいきのこ。日本では自生していないそう。