



総菜部門最優秀賞



坦々麺風!?! 味噌スープパスタ

国分高等学校 (味噌班) 迫水 音琶、児玉 彩純、久木元 愛彩
 椎島 綾乃、小浜 鈴珠、草野 沙也加

県産食材

黒豚肉、国分大根、国分桃太郎トマト、安納芋、
 ごぼう、辺塚だいたい、しいたけ、黒酢

材料
 レシピ(4人分)

●肉味噌

ごま油…適量
 にんにく…1片
 しょうが…10g
 長ねぎ…1本
 黒豚ひき肉…280g
 豆板醤…小さじ1/2
 味噌…大さじ2
 砂糖…大さじ1/2
 醤油…大さじ1/2
 酒…大さじ1/2
 塩こしょう…少々

●スープ

干しいたけ…4~5枚
 マッシュルーム…30g
 豆乳…400ml
 水…400ml
 味噌…大さじ4
 鶏ガラスープの素…小さじ4
 こしょう…少々

●椎茸の佃煮

出汁を取ったしいたけ
 砂糖…大さじ2
 醤油…大さじ1
 酒…大さじ1
 みりん…大さじ1
 蜂蜜…大さじ1

●黒酢ジュレ

水…100ml
 粉寒天…1g
 塩…少々
 A黒酢…20ml
 A辺塚だいたい果汁…大さじ1と小さじ1
 A醤油…小さじ1
 A蜂蜜…小さじ1

●仕上げ

パスタ…400g
 水菜…1株
 国分トマト…1個
 国分大根…60g
 安納芋、ゴボウ
 糸切り唐辛子、ラー油

作り方

●肉味噌

①フライパンにごま油を熱して、みじん切りにしたにんにく・しょうが・長ねぎを炒める。
 ②香りが出てきたらひき肉を加え、色が変わるまで炒める。
 ③豆板醤・味噌・砂糖・醤油・酒を加え、塩こしょうで味を整える。

●スープ

①干しいたけはさっと水洗いし、水につけて戻しておく。
 ②取れた出汁にマッシュルームを加え火にかけて、豆乳・味噌・鶏ガラスープの素を加える。
 ③こしょうで味を整える。

●椎茸の佃煮

①出汁を取った時の椎茸に出汁を少し加え、砂糖・醤油・酒・みりん・蜂蜜で煮詰める。

●黒酢ジュレ

①小鍋に水と粉寒天を入れ、沸騰させる。Aは混ぜておく。
 ②火を止め、Aを入れ、バットで冷やし固める。

●仕上げ

①パスタを茹でる。
 ②安納芋・ゴボウをスライスしたものを素揚げする。
 ③水菜をざく切り、トマトを角切り、大根を千切りにする。
 ④お皿にパスタを盛り付け、肉味噌、椎茸の佃煮、黒酢ジュレ、②③、糸切り唐辛子を乗せる。
 ⑤ラー油をかける。



受賞者コメント

最後まで飽きずに、楽しんで食べて頂ける逸品に仕上がりました。この料理を食べて、味噌の力で元気になると共に、鹿児島県の食の魅力を沢山の方に知って頂けると嬉しいです。



令和4年度 かごしまおいしいもの選手権



スイーツ部門最優秀賞



ねっとり♡ 海老芋アイス

与論高等学校 川畑 光麗

県産食材

海老芋、きび砂糖、食塩、黒糖、島バナナ

材料
 レシピ(4人分)

●海老芋アイス

海老芋…250g
 きび砂糖…70g
 牛乳…100ml
 生クリーム…200ml
 食塩…1つまみ

●トッピング

黒糖…大さじ2
 水…小さじ2
 島バナナ…適量

作り方

●海老芋アイス

①海老芋は両端を切りおとし皮をむく。
 ②塩(分量外)でもみ洗いし、ぬめりをとる。
 ③鍋に海老芋と水(米のとぎ汁となお良い)を入れ、竹串がスッと通るまで茹でる。
 ④ミキサーに水を切った海老芋、砂糖、牛乳、生クリーム100ml、塩を入れ、攪拌する。
 ⑤粗めのザルなどで2回裏ごしする。
 ⑥残った生クリーム100mlを七分立てにあわ立て、⑤と混ぜ合わせる。
 ⑦タッパーなどに移して平らにならし、冷凍する。
 ⑧1時間に1回かき混ぜてならし、冷凍を繰り返す。

●トッピング

①冷やしている間に黒糖を作る。黒糖と水を耐熱容器に入れ、様子を見ながらとろとろとするまで電子レンジで加熱する。
 ②島バナナを3mm程にスライスし、オープン(低温)でじっくり焼いてバナナチップスにする。
 ③アイスが回ったら、器に盛り、砕いたバナナチップスと黒糖をトッピングしたら完成!!



受賞者コメント

とにかく与論島のおいしさを伝えたい!たくさん与論島の食材を使い、海老芋のねっとりとした食感と素朴な甘みを感じるアイスを作りました!ぜひご賞味ください!

