

## 令和元年度高校生商品開発コンテスト

優秀賞 大館鳳鳴高等学校 チーム鳳鳴 A

# あきたのイチ押し！ふるさと寿司

【思い出してほしい！懐かしい秋田の味を】  
よくある押し寿司が、秋田の食材を使うだけで  
全く新しいものに変身しました。  
初めてなのに懐かしい。これが秋田のイチ押し！  
ふるさと寿司！  
みんなの大好きなお寿司を、秋田の大地の恵み  
と一緒にじっくりお楽しみください。



### 【材料】（小3個分）

あきたこまち・・・170g 酢・・・20g  
砂糖・・・9g 塩・・・4g  
大葉・・・2g

### ＜薄焼き卵＞

比内地鶏の卵・・・45g かつおだし・・・5g  
塩・・・少々

### ＜しいたけと舞茸の甘煮＞

原木しいたけ・・・30g 舞茸・・・30g  
みりん・酒・醤油・・・各5g

### ＜桃豚の蒸し焼き＞

桃豚ロース・・・10g しょうが・・・3g  
にんにく・・・1g 塩こしょう・・・少々

### ＜比内地鶏の鶏皮の炙り＞

比内地鶏の鶏皮・・・30g 塩・・・少々  
ライスペーパー・・・1枚

### ＜付け合わせ＞

しそ巻き大根・・・2個 いぶりにんじん・・・1枚

### ＜薬味＞

おろしわさび・・・少々 小ネギ・・・少々  
ホースラディッシュ・・・少々

### 【作り方】

- ① 薄焼き卵をつくる。かつおだしと塩を入れ、薄焼きにする。
- ② しいたけは薄切り、舞茸は1cm程度に切り、調味料で煮ふくめる。
- ③ 大葉を千切りにする。
- ④ 豚肉に塩、こしょうで下味をつけ、おろしたにんにくとしょうがをまんべんなく擦り込む。弱火で焦げ目がつかないよう、静かに加熱する。
- ⑤ 比内地鶏の鶏皮は塩を擦り込んだものと醤油だれをつけたものを準備し、バーナーで焦げ目がつくまで炙り、細長く切る。

### ＜押し寿司＞

- ① ご飯をすこしかために炊き、熱いうちに寿司酢を回しかけ、あおぐ。
- ② 寿司型に酢飯、卵、しいたけ、大葉を交互に入れ、押す。
- ③ 型から外し、一口大（3個）に切り分ける。
- ④ 2個には鶏皮2種（塩・醤油）をのせ、水をつけたライスペーパーを巻く。1個には小ネギを、もう1個にはわさびを添える。
- ⑤ 残りの1個には桃豚を乗せ、ホースラディッシュを添える。