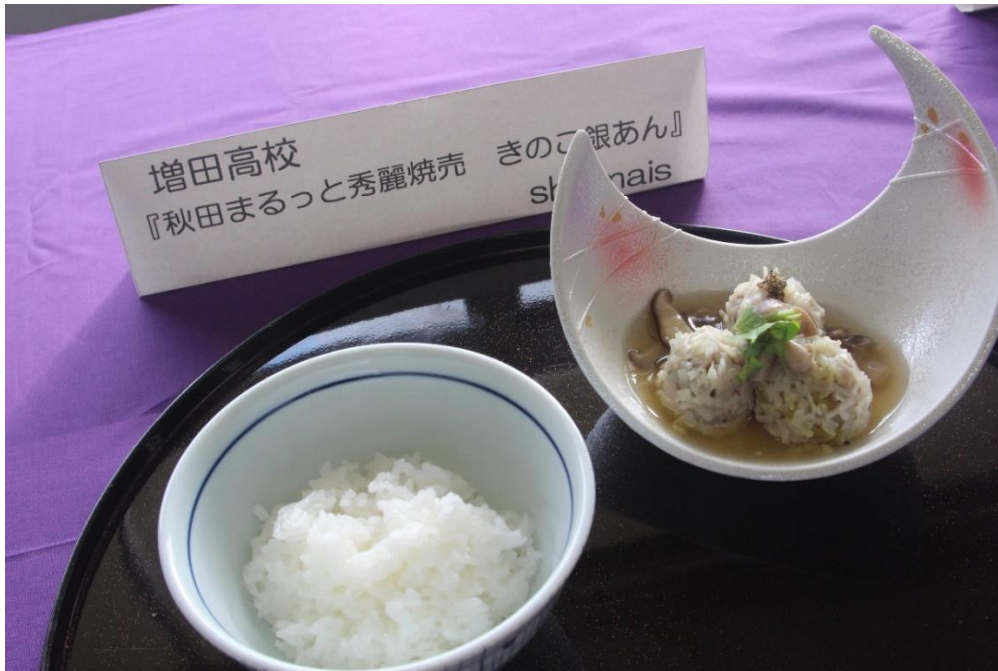


秋田まるっと秀丽焼売 きのご銀あん

秋田県立増田高等学校 3年 鈴木 大地 & 籠谷 未里



【材料(1人分)】

《シュウマイの材料》

- ・豚ひき肉80g
- ・塩麴3g
- ・玉ねぎ20g
- ・片栗粉6g
- ・いぶりがっこ10g
- ・とんぶり5g
- ・えび5g
- ・納豆(粒)5g
- ・大葉1g
- ・稲庭うどん(卵の花)30g

《きのご銀あんの材料》

- ・しめじ10g
- ・しいたけ10g
- ・エリンギ10g
- ・混合だし汁180ml
- ・酒5ml
- ・醤油2ml
- ・甘酒3g
- ・塩 少々
- ・水溶き片栗粉 6g
- ・せり 適量

【作り方】

- ①豚ひき肉に塩麴をもみこんでおく。
 - ②玉ねぎはみじん切り、いぶりがっこ5ミリの角切り、下茹でしたえびを一口大に、しいたけは薄切り、しめじは切り離し、エリンギは薄切り、大葉は荒く切り、納豆は水に浸す。
 - ③①に玉ねぎのみじん切りを加えて混ぜ、片栗粉を加えて種の硬さを調整する。たねを3つに分ける。
 - ④1つ目のたねに、いぶりがっこを全体に混ぜ、丸く成形する。
2つ目のたねに、とんぶりを混ぜ、えびを中に入れて丸く成形する。
3つ目に、大葉を全体に混ぜ、中に納豆を入れて丸く成形する。
 - ⑤中身の入ったたねに稲庭うどんをまんべんなくまぶす。
 - ⑥ ⑤に水をふりかけ蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。
- 《きのご銀あん》
- ⑦醤油、甘酒、だし、酒、塩を鍋に入れる。しめじ、しいたけ、エリンギを入れ、沸騰したら弱火にし、水溶き片栗粉を入れる。
 - ⑧皿に焼売を盛りつけ、きのご銀あんをかけ、せりを乗せて完成。

【「サキホコレ」を引き立てる工夫】

肉のうまみに程よい塩麴の味と甘酒の甘みを生かした一品です。焼売の美味しさを引き立てつつ全体のバランスも良くなるようにしました。また、割る時の楽しさを演出するために中身を工夫し、三種類考えました。