

優秀賞

大館鳳鳴高等学校 チーム鳳鳴 A

秋田まるごと朴葉焼き



『 WAGOU 和合 ～小さな一つ一つが 大きな秋田をつくる～ 』

私たちはたくさんの生産者の方々と交流を深めてきました。

そこで感じたことは、多くの人々の努力で今の秋田が、秋田の人がつくられているのだということです。

この秋田の素晴らしさをたくさんの人に知っていただきたいという思いから作った一品です！

【材料】（2人分）

＜秋田の朴葉みそ＞

秋田味噌・・・30g	はちみつ・・・20g
西京味噌・・・30g	みりん・・・10g
ねぎ・・・40g	ねりごま・・・2g
料理酒・・・20g	
乾燥椎茸（粉末）・・・4g	

＜具材＞

比内地鶏もも肉・むね肉・軟骨（つくね用）60g	
山の芋・・・50g	ねぎ・・・50g
原木椎茸・・・60g	和梨・・・90g
ししとう・・・20g	比内地鶏もも肉 100g
比内地鶏卵・・・2個	塩こしょう・・・少々
米粉・・・20g	朴葉・・・2枚

【作り方】

- ①ねぎはみじん切りにし、すりばちですりつぶす。
- ②秋田味噌、西京味噌、料理酒、みりん、はちみつ、ねりごま、乾燥椎茸の粉末、①のねぎをすりばちに入れてよく混ぜ合わせる。
- ③山の芋をすり下ろし、ミンチにした比内地鶏と混ぜ合わせ、つくねを作り、ゆでる。
- ④ねぎ、椎茸はそぎ切り、和梨は2cmのくし形に切る。
- ⑤フライパンに油を熱し、ねぎ、椎茸、ししとうを軽く焼く。③のつくねも同様に焼き目をつける。
- ⑥比内地鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、塩こしょうで下味をつけ、米粉をまぶして焼く。
- ⑦水で湿らせた朴葉の上に②のみそをのせ、真ん中にくぼみをつくり、卵黄をのせる。
- ⑧⑦の上に具材を盛り付ける。
- ⑨食べる前に火をつけ、みそと食材を絡めて食べる。