柚子味噌焼きおにぎりとみたらし団子のすまし汁

所要時間　40分

コンセプト（200文字以内）
私たちの料理のコンセプトは京料理です。京料理を選んだ理由は大阪と近い位置にあり、馴染みもあるという所と、近畿の食材を使うという所でせっかくなら新しい食文化に触れてみたいと思ったためです。京料理に近づけるにあたって、香りがよい京都発祥と言われている柚木味噌や彩りとして柚子大葉を混ぜ込んだおにぎり、そして出汁のうまみとみたらし団子の甘さを活かしたすまし汁で京料理の魅力を表現しました。

作品の

料理名	みたらし団子のすまし汁	
材料（２人分）	分量	作り方
鶏むね肉 大根 人参 しいたけ 板かまぼこ 白玉粉 水（白玉用） 三つ葉 和風顆粒だし 濃口醤油 酒	７０ｇ ７０ｇ ７０ｇ ３０ｇ １５ｇ ３５ｇ ３５～４０ｇ ５ｇ ４ｇ 小さじ２ 小さじ２	①大根、にんじんはいちょう切りにし、しいたけとかまぼこは薄切り、鶏肉は1口小のサイズに切る。三つ葉は葉と茎に分け、茎を３㎝に切る。 ②白玉粉と水を合わせ、耳たぶほどの硬さに調節し、6等分して丸める。 ③沸騰した湯に②を入れ、浮いてきたら水に引き上げる。 ④鍋に水、和風顆粒だし、酒を入れ沸かし、鶏肉を加え灰汁をとる。 ⑤④に大根、人参、しいたけを加えある程度火が通ったら、醤油を加える。 ⑥小鍋にみたらしの材料をすべて入れ火にかける。団子を串にさし、ガスコンロで炙り、みたらしを全体につける。 ⑦⑤を器に盛り、三つ葉、かまぼこ、みたらし団子を盛り付けて完成。

料理名	柚子味噌焼きおにぎり	
材料（２人分）	分量	作り方
精白米 ゆず 大葉 食塩 海苔 【柚子味噌】 西京みそ 薄口醤油 柚子のしぼり汁	1合 1/2個 2枚 小さじ1/2 1枚 大さじ2 小さじ2	①ガスコンロでご飯を炊く。 ②柚子の皮をみじん切り、大葉を細切りにする。 ③炊きあがったご飯に②と食塩を混ぜあわせ、三角に成型する。 ④柚子味噌の材料を混ぜ合わせる。（皮をとった柚子を絞る） ⑤クッキングシートを敷いたフライパンを熱し、③に⑤を塗り焼き目をつける。 ⑥海苔をおにぎりに巻き完成。

備考	

近畿の食材（◎は近畿の有機農産物等）

◎人参（大阪府）　◎大根（大阪府）　◎三つ葉（大阪府）　しいたけ（大阪府）　大葉（大阪府）

有機農産物等の写真（使用した食材が分かる写真）

食材選びや調理上で工夫したこと（200文字以内）

食材は普段すまし汁と焼きおにぎりを作る際に使用するものを選び、再現性が高くなるように工夫しました。そこに、みたらし団子を入れたり、柚子・大葉を加えたりして普段とは一味違ったものになるように工夫しました。ガスコンロの特性を存分に活かせるように工夫しました。みたらし団子を直火で炙り香ばしさをより感じることができます。また、柚子味噌に醤油を加え、焼いた際に柚子味噌がより際立つようにアレンジしました。

大学名	相愛大学
チーム名	米boys

生産者さんへのメッセージ

おいしい食材が私たちの元気の源になっています。農作業は重労働でとても大変だと思いますが、日本の豊かな食文化を支えていただきありがとうございます。