

# 朝の体を整える！焼き鯖むすびの朝ごはん!!

所要時間  
45分

## コンセプト（200文字以内）

鯖に含まれるEPAとDHAで脳を活性化し、カリカリ梅を加えることでクエン酸が魚の脂っぽさを抑えます。また、食感も楽しむことができます。お味噌汁にすだちを搾り入れることで爽やかな清涼感と発酵のまろやかさで代謝をサポートし、食欲のない朝でも心と体がスッキリ目覚める和の朝食です。

## 作品の写真（おむすび2個及び一品料理）



| 料理名                                                                           | 焼き鯖の梅しそ彩りむすび                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 材料（2人分）                                                                       | 分量                                                                  | 作り方                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 米<br>水（米用）<br>塩鯖（骨なし）<br>だし殻<br>カリカリ梅（赤）<br>大葉<br>炒りごま<br>すし酢<br>梅肉チューブ<br>醤油 | 1合<br>200ml<br>2切れ<br>お好みの量<br>4粒<br>4枚<br>適量<br>大さじ2<br>2g<br>大さじ2 | 加熱調理はすべてガスコンロを使用しています。<br>①米を研ぎ、鍋に分量の水を入れ30分浸漬する。中火にかけて沸騰したら弱火にし、20分炊く。火を消して10分蒸らす。<br>②鯖をグリルに入れて中火で6分ぐらい焼く（焼き色を見ながら調整）。<br>③味噌汁に残っただし殻を軽くフライパンで乾煎りして、水分を飛ばし、醤油を垂らして炒る。<br>④炊けたお米に炒りごま、すし酢、刻んだカリカリ梅、刻んだ大葉、炒めただし殻をボウルに加えて混ぜ込む。<br>⑤ラップを敷き、④、大葉、梅肉チューブ、焼き鯖の順に乗せていき最後に握って形を整え完成。<br>※カリカリ梅とは、小さめの水分の少ない梅干しのこと。 |

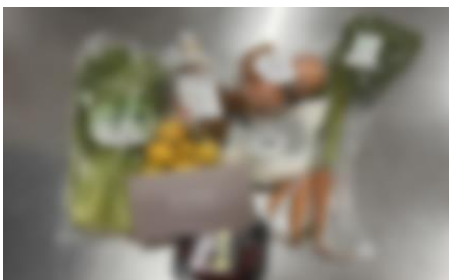
| 料理名                                                            | すだち香る合わせ味噌汁                                                     |     |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----|
| 材料（2人分）                                                        | 分量                                                              | 作り方 |
| 水<br>鰹節（だし用）<br>合わせ味噌<br>豆腐<br>人参<br>玉ねぎ<br>しいたけ<br>小松菜<br>すだち | 600ml<br>30g<br>35g<br>100g<br>30g<br>30g<br>15g<br>30g<br>1/2個 |     |

| 備考 |  |
|----|--|
|----|--|

## 近畿の食材（◎は近畿の有機農産物等）

◎人参（和歌山県産）、◎玉葱（兵庫県産）、◎椎茸（和歌山県産）、◎小松菜（和歌山県産）

## 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）

鯖を選んだ理由は、青魚は鉄分が豊富で貧血予防や脳、血管の健康を守る非常に優れた食材だからです。秋から冬は比較的安いので手に入りやすいと考えました。鰹節をだしだけで使用するのではなく、だし殻にし、おにぎりの具として使用することで食材の無駄をなくしています。すだちは魚の油と相性がよく、爽やかな香りで食欲をそそります。味噌汁に加えることで、味の変化も楽しめます。

| 大学名  | 甲南女子大学       |
|------|--------------|
| チーム名 | 甲南女子大学「サバっこ」 |