

優良賞

# 「ぎふいろ満載でピクニック!」

泉 美帆 (岐阜県立岐阜高等学校)



### 特徴

私は長良川の近くに住んでいますが、長良川はとてきれいで多くの食材がその恵みを受けています。そんな食材をたくさん使ったピクニック料理を持って、自然を感じながら楽しむピクニックをしたいと思いこの作品を作りました。

### 自己評価

野菜食材を多く使いたいということを第一に考えました。鶏肉、卵白だけでなく、大豆、にんじん、豆乳でかき混ぜ、一口食べることになっているのを思いがけず感じられます。お茶を利用した緑豆の茶、卵の黄と見た目も楽しめるようにしました。

### 材料 4人分

(パン生地)	(玉子黄身(卵))	えだめ	50g
強力粉	卵	コンソメ	2ヶ
米粉	砂糖(塩)	ケチャップ	適量
水	(野菜のケチャップ)	葱(こしょう)	適量
バター	かぼちゃ	しめじ	1/2パック
砂糖	鶏胸肉	卵液(卵用)	少々
お茶(粉末)	にんじん		
ドライイースト	玉ねぎ		

### 作り方

- (パン生地作り)
- ①ボウルにパンの材料を入れてよく振り、生地を作る。一次発酵させる。
  - ②かぼちゃ、にんじん、玉ねぎ、鶏胸肉は一口大に切り、かぼちゃとにんじんはレンジにかけてやわらかくしておく。しめじは石づきをとり、えだめをゆでて、ずんにおいて豆を取り出す。
  - ③②を鍋に入れ、具の2/3量の水を入れてコンソメも加え煮る。
  - ④かぼちゃが煮くずれの程やわらかくなったら、ケチャップ、塩、こしょうで味つけて煮つめる。
  - ⑤パン生地を8等分して③を包み、成形する。1.5倍位になるまで2次発酵する。生地に卵液をぬる。
  - ⑥パンに切り込みを入れ、180℃に予熱しておいたオーブンで15分焼く。
  - ⑦少量の砂糖、塩を入れた玉子で薄焼き玉子をつくり、抜き型で抜いて上に飾る。

### 審査員コメント

米粉とお茶入りのパン生地が、もちもちとした食感と、ほのかなお茶の風味を楽しませてくれました。フィリングの野菜もやわらかく煮てあり、食べやすくなっていました。フィリングに水気が多いと、パン生地が上干し焼けないので、しっかりと蒸らして水気を飛ばしましょう。



優良賞

# 「スティッククレープ」

神野 由姫 ((学)石井学園 城南高等学校)



### 特徴

クレープをスティック状にしたお菓子です。手で持って食べられるようにカラムと揚げられています。中には岐阜産の特産りんご、ぶつまいもなどが入っています。

### 自己評価

クレープ生地には水分が多いので、カラッと揚げるのが難しく、最初はスティック状のものがずたずたと潰れてしまいました。最初はスティック状のものがずたずたと潰れてしまったため、巻き終わりをしっかりと止めておかないと潰れてしまったりと失敗を繰り返しました。練習しない巻き方を何度も試作して今の形になりました。

### 材料 4人分

(クレープ)	(シナモンリンゴ)	さつまいも	1/2本
強力粉	りんご	クリームチーズ	30g
グラニュー糖	グラニュー糖	こしあん	50g
牛乳	シナモン	(クレープ保存用)	
全卵	(カスタード)	強力粉	少々
こがしバター	卵黄	水	少々
プレーンヨーグルト	薄力粉	揚げ油	適量
(柿ジャム)	グラニュー糖	天ぷら粉	適量
糖	牛乳		
グラニュー糖	パニッペンズ		
ゆず汁	バター		

### 作り方

- (準備)
- ①さつまいもは洗ってホイルに包み、オーブンで焼く。
  - ②柿ジャム
  - ③角切りにした糖とグラニュー糖をあわせ、火にかけて煮詰める。ゆず汁を加えて冷ます。
  - ④(カスタード)
  - ⑤卵黄にグラニュー糖の半量を加えてすり混ぜる。薄力粉を加える。
  - ⑥残りのグラニュー糖・牛乳・パニッペンズを練り混ぜる。
  - ⑦⑤と⑥を合わせて火にかけて、煮あがったらバターを加えて煮詰めて冷ます。
  - ⑧(シナモンリンゴ)
  - ⑨りんごは皮を剥き、5mm×3mmの棒状にカットする。
  - ⑩フライパンで油を、グラニュー糖とシナモンで香りをつける。
  - ⑪(クレープ)
  - ⑫薄力粉とグラニュー糖に牛乳を加える。全卵こがしバタープレーンヨーグルトを加える。
  - ⑬クレープパンで焼く。(組み立て)
  - ⑭クレープにA柿ジャム、Bさつまいもクリームチーズ・こしあん、Cカスタード・りんごを組み合わせて巻く。
  - ⑮水溜りの薄力粉で巻き終わりを保護する。
  - ⑯天ぷら粉を水で溶き、クレープを揚げて揚げる。

### 審査員コメント

クレープがピクニック用にお手軽スティックになっています。中身も工夫されていましたよ。クレープは、いろんなものと合うので、もっともっとバリエーションができたと思いますよ。

