優秀賞 「good job !! 岐阜っ子ピザ」

一柳　健悟（東海学院大学）

特徴

母の故郷の郡上の特産品である朴葉みそを用いたピザです。

自己評価

朴葉みそを味が濃いため、どの様にして朴葉味噌を生かしつつ他の食材の味を生かす分量を見つけだすのが大変でした。試行錯誤のすえ、朴葉味噌を存分に感じることのできる美味しいピザに仕上げる事ができました。

材料：4人分・・・・・

（ピザ生地）
強力粉……300g
砂糖……10g
ドライイースト…4g
塩……5g
水……195g
バター……10g
（トッピング）
鶏胸肉…大2枚（520g）
コーラ……150cc
ごま油……小さじ2
塩・こしょう…各少々
朴葉味噌……90g
朴葉……3～4枚
卵……4個
里芋……100g
サラダ油……小さじ2
塩・こしょう…各少々
にんじん……125g
バター……10g
塩・こしょう……少々
ほうれん草……110g
しめじ……85g
バター……10g
塩・こしょう……少々
朴葉味噌……120g
マヨネーズ……40g
チーズ……150g
ねぎ……50g
大葉……4枚
きざみのり……2g
プチトマト……16個

作り方・・・・・

●〈ピザ生地〉
①強力粉、ドライイースト、砂糖、塩の入ったボールに水を入れながら混ぜ合わせていく。
②ある程度まとまってきたら、作業台に移し、体重をかけ台にこすりつけるようにしてこねていく。
③生地がまとまってきたら、バターを2回くらいに分けて加えこねる。
④バターがなじんだら、生地の角っこを持って台に叩きつけるこね方にし、体重をかけこねる。これを繰り返す。
⑤生地がなめらかになったらこね上がり。にね寝かせてから10～15分くらい
⑥出来上がった生地の表面をのばす感じで丸めるみ閉じる。薄くシュートニング（サラダ油でも良い）を塗ったボールに入れ、ラップをして30℃で約60分休ませる。（一次発酵）
⑦生地が約2倍に膨らんだら発酵完了。指を刺して、穴が開まらなければ完成。
⑧手粉で生地をつぶし軽くガスを抜く。
⑨軽くまとめ作業台に移し、スケッパーなどで4等分します。4等分した生地の表面をのばす感じで丸め込み面を閉じ、とじ目を下にして濡れ台布をかけ約15分間休ませる。（二次発酵）
⑩作業台にクッキングシートを広げて、生地を麺棒で上下と右に伸ばし、薄っぺらくなるまで伸ばす。

●〈材料準備〉
①鶏肉を一口サイズに切り、バットに並べ160ccのコーラに10～20分間漬けておく。
②鍋にごを入れ、火にかける前に弱を入れ加熱、沸騰後10分間放置しゆで卵を作る。ゆで卵はスライサーで輪切りにしておく。
③里芋は洗って皮をむき、薄めの半月切りにし、20分間水につけて、あくを抜く。
④にんじんは洗って皮をむき千切りにする。
⑤しめじは先のかたい部分を切り、手でほぐす。
⑥ほうれん草は洗って4等分になる。
⑦ねぎは小口切り、大葉は千切りにする。
⑧プチトマトはくし形に切っておく。
⑨ピザに使うソースは一枚に対し45g使用。朴葉味噌：マヨネーズ＝3：1の割合で混ぜておく。
⑩里芋、にんじん、しめじ、ほうれん草はそれぞれゆでておき、バットに取り出し、あら熱をとる。
⑪鶏肉はコーラの水気をきりごま油で炒め、鶏肉に火が通ったら火を止め、鶏肉を取り出し朴葉みそに絡める。フライパンに朴葉の葉を敷き、鶏肉を戻し焼き付けつくまで焼く。
⑫ピザ生地にソースを塗り、里芋、鶏肉、にんじん、ほうれん草、しめじ、ゆで卵の順番で盛りつけ、チーズをかけて220℃に熱しておいたオーブンで約8分焼く。
⑬焼きあがったら、大葉とのりをちらし、ピザの周りにトマトを並べる。

審査員コメント

岐阜の伝統食材を現代風に所いたすばらしい料理です。事前が勉強を積んで新しい食材の組合せ作りに、調理法などに工夫を凝らしました。思いやる心を持ち思いを重しみ、思いやる心を持ち出来て出来るような料理だと思い出します。岐阜には、素晴らしい食材とそれに纏わる歴史たがあります。これらを家族皆々に伝承し、ふるさと故郷への思いを大切に語っていきたいと思います。

優秀賞 「鶏と野菜の彩りテリーヌケーキ」

山田　麻衣香（岐阜調理専門学校）

特徴

鶏肉を使ったケーキのような可愛い料理!!野菜をたっぷり使用し、見た目もカラフルで子供も喜んでくれる、お誕生日にぴったりの料理です。

自己評価

テーマの「誕生日に喜ぶ」というのを大きく表現したかったので、ケーキにしました。しかし、どうしても鶏肉を使って今までにない鶏肉のケーキを作りたかったので、あの形になるまで何度も作り直したのが大変でした。野菜を使った鶏肉のケーキは、今は満足のいく形になり嬉しいです。

材料：4人分・・・・・

卵……2個
鶏胸肉…2枚（400g）
生クリーム……60cc
トマト（桃太郎）80g
ほうれん草……80g
にんじん……80g
塩・こしょう…少々
青じそ……2枚
〈モルネソース〉
牛乳……200cc
バター……15g
薄力粉……12g
ナツメグ……少々
塩・こしょう…少々
生クリーム……40cc
卵黄……2個
エダムチーズ…10g
パルメザンチーズ 5g
〈飾り〉
レモン……2～3g
ベビーリーフ…10枚
プチトマト……2個

作り方・・・・・

①ほうれん草とにんじんは塩茹でする。トマトは細く刻む。
②鶏胸肉は細かくして、フードプロセッサーに入れ、溶き卵、生クリームを加え、なめらかになるまで回し、塩・こしょうで味付けする。
③②の1/3はそのままとりわけプレーンムースとする。残りの2/3は3つに分けて①のそれぞれの野菜と一緒にフードプロセッサーにかけてほうれん草のムース、トマトのムース、にんじんのムースを作る。
④流し缶の中に、プレーンムース、ほうれん草ムース、トマトムース順に1層ずつ入れ、2分ずつ蒸気の上がった蒸し器で順番に蒸し、最後ににんじんのムースを重ね、10分位蒸して仕上げる。
⑤蒸し上がったら、流し缶から取り出し、余分な所は切り落とし、4等分に切り分ける。
⑥モルネソースを作る。鍋にバターを入れ溶かし、薄力粉を加えソテーして、牛乳を少量ずつ加え、よく混ぜ合わせて、塩・こしょう、ナツメグを加え、煮込み、裏ごししてベシャメルソースを作る。ボールに、生クリーム、卵黄、チーズ類を混ぜ合わせ、ベシャメルソースに加え、青じそを刻んだものを加える。味を整え、ソースを仕上げる。
⑦いちょう切りのレモン、ベビーリーフ、プチトマトを飾る。

審査員コメント

彩り、形ともきれいなテリーヌのケーキです。お誕生日の華やかさを演出すると同時に中身にはトマト、ほうれん草、にんじんとカラフルな緑黄色野菜を使って栄養の事も考えています。お祝いの気持ちが伝わってくる美しい料理です。

優秀賞 「にんじん&れんこんのまるごと野菜ケーキ」

安藤　智美（岐阜高等学校）

特徴

鮮やかなオレンジ色のケーキに、甘いジャムを添えて、野菜の苦手な家族とも一緒に楽しめるようにしました。れんこんが入っているので、しっとりした食感です。姉のために作ったケーキです。

自己評価

うまくふくらむように、野菜の分量を変えるのに苦労しました。にんじんの色を出したかったので、全てすりおろさず、少量をみじん切りにして混ぜました。

材料：4人分・・・・・

〈ケーキ〉（直径15cm型 1個）
卵……2個
砂糖……80g
サラダ油……40cc
にんじん……130g
れんこん……50g
薄力粉……120g
ベーキングパウダー…小さじ1
シナモン……少々
〈ジャム〉
にんじん……150g
りんご……60g
砂糖……50g
レモン汁……10cc

作り方・・・・・

①にんじん100gとれんこんをすりおろし、残りのにんじんはみじん切りにする。
②卵をほぐし、砂糖を加えて泡立て器で混ぜ、サラダ油を少しずつ加える。
③①を②に加え、さらに混ぜる。
④ふるってあいた薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンを入れ、全体に混ぜ合わせる。
⑤直径15cm型に生地を流し入れ、180℃で30分焼く。
⑥用意してあいたジャムをそえる。

●〈ジャム〉
①にんじんは薄くスライスし、りんごは薄切りにする。
②①を柔らかくなるまで煮る。
③水分を切り、ミキサーにかける。
④砂糖を加え弱火でゆっくり煮つめる。
⑤④が煮つまってきたら、レモン汁を入れ軽く混ぜる。

審査員コメント

にんじん、れんこんが入っていて野菜が苦手でも大丈夫。とっても手軽に作れる野菜ケーキです。