## 優良賞「鶏肉と美濃卵のミニケーキ風」

兼村　美桜（岐阜調理専門学校）

**特徴**

鶏肉と野菜で見た目も鮮やかで、つみれ状の鶏肉にれんこんなどが入っており、違う歯ごたえを楽しめます。

**自己評価**

デザートではない「ケーキ」を作ってみると考えた時、どんな食材でどんな構成にしようか、かなり悩みました。鶏卵・鶏肉をふんだんに使う事や、岐阜の食材の組み合わせや、味の相性を考えるのが大変でした。作品を作る時も、どのような手順で作業すれば、早く終わるのか考えるのに苦労しました。

### 材料：4人分・・・・・

鶏胸肉… 3枚(600g)
卵…… 2個
にんじん…… 80g
枝豆…… 80g
れんこん…… 80g
塩・こしょう… 適量
オリーブオイル 適量

〈豚上味噌ソース〉
豚上味噌…… 35g
砂糖…… 12g
白ごま…… 12g
太白ごま油…… 8g

〈チーズクリーム〉
クリームチーズ 200g
生クリーム…… 40g

〈パンケーキ生地〉
薄力粉…… 300g
ベーキングパウダー 6g
塩…… 4g
砂糖…… 60g
豆乳…… 700cc
溶き卵…… 4個
プチトマト(飾り) 適量

### 作り方・・・・・

①にんじんは、あられ切りにし、枝豆も同様に切る。れんこんは、5mm角の角切りにする。鶏肉は、フードプロセッサー又はミキサーにかけ、ミンチ状にし、卵2個を加え、もう一度混ぜる。
②ミンチ状にした鶏肉を半分に分け、片方に半量のれんこんとにんじんを加えて混ぜ、もう片方には残りのれんこんと枝豆を加えて混ぜ、両方とも塩・こしょうで薄く下味をつける。
③ホットプレートにオリーブオイルを熱し、にんじん入りの方も枝豆入りの方も4等分にし、直径7～8cmの円状に焼く。(合わせて8枚焼作る)
④豚上味噌と砂糖(12g)、白ごま、太白ごま油をよく混ぜ合わせておく。
クリームチーズと生クリームをよく合わせラップをして冷蔵庫で冷やす。トマトは1個を4等分にしておく。(16個作る)
⑤薄力粉とベーキングパウダー、塩、砂糖を合わせて振るい、ボウルに入れ、そこに溶き卵、豆乳を加え、粉気が無くなるまで混ぜる。ホットプレートにオリーブオイルを熱し、ホットケーキを作るように7～10cmの円状に12枚焼く。
⑥パンケーキにチーズクリームを塗る。にんじんのつみれと枝豆のつみれに豚上味噌ソースを塗る。
⑦⑥のパンケーキ、にんじん、パンケーキ、枝豆、パンケーキの順に重ねてチーズクリームをトップに絞り、トマトをデコレーションする。

### 審査員コメント

今回の料理テーマは、家族のためのお誕生日給食です。料理形成者として、いろいろ悩んだのでしょう。その結果、デザートではないケーキを作ってみたいと思いました。目を引くのは自家製のパンケーキ作りとして、牛乳ではなく豆乳を入れるなどこだわりを感じます。食材もれんこんを入れることで食感にアクセントをつけるなど工夫を感じます。そして、全体のパッケージは美しく輝く、誕生日の色鮮い料理にしてみんなで楽しめることが出来るでしょう。

## 優良賞「鶏肉のそうめんあげ」

加藤　敦美（海津明誠高等学校）

**特徴**

鶏肉に、にんにく、しょうゆベースで下味をつけ、中にじゃがいもとチーズをはさんだ。２種類の衣で、見た目と食感の変化をつけた。１つ目は「そうめん」で、２つ目は「あられ」を用いた。さらに、あんかけをかけて食べやすくした。

**自己評価**

節の誕生日祝いの一品として、美濃濃古地鶏に、にんにく風味とあんかけのあんにケチャップを入れることで、アクセントのある味を考えた。何度も試作をすることで、鶏肉のおいしさをひきだす味付けにたどりつく事ができた。

### 材料：4人分・・・・・

鶏胸肉… 3枚(600g)
〈下味〉
しょうゆ……大さじ1
塩…… 少々
こしょう…… 少々
にんにく…… 1片
酒……大さじ1

卵…… 120g
鶏胸肉… 3枚(600g)
じゃがいも…… 1個
にんじん…… 20g
いんげん…… 10g
片栗粉…… 適量
ふふあられ…… 適量
そうめん…… 適量
あげ油…… 適量

スライスチーズ…2枚

〈あんかけ〉
片栗粉…… 小さじ1
しょうゆ… 小さじ1
ケチャップ 小さじ1強
酢…… 小さじ2
砂糖……小さじ1 1/2
塩…… ひとつまみ

### 作り方・・・・・

①鶏肉たたきで肉を薄くのばし、塩こしょうで味をつける。
②鶏肉を5cm幅に切り、しょうゆ、酒、すりおろしたにんにくで下味をつける。
③じゃがいもの皮をむいて、スティック状に切り茹でる。同時に、ねじり棒にしたにんじん、いんげんも茹でる。
④10分後、下味のついた鶏肉に、じゃがいもとチーズをはさむ。
⑤鶏肉の表面に片栗粉をまぶし、溶き卵、細かく砕いたそうめんと、ふふあられの衣をつけ、180℃の油であげる。
⑥しょうゆ、ケチャップ、酢、砂糖、塩を鍋の中に入れ加熱し、水溶き片栗粉を入れあんかけを作る。
⑦③と⑤をお皿に盛り、あんかけをかける。

### 審査員コメント

見るからに香ばしそうな衣に、そうめんあられを使った揚げ物です。お誕生日のお祝いの気持ちが華やかな色合いのあられの衣から色わってきます。美濃古地鶏をつまみにパリッとした衣の食感、にんじんといんげんの彩りがアクセントになっている食べ応えのある料理です。

## 優良賞「鶏の夏野菜フラワーロール巻き」

高橋　佑希恵（岐阜高等学校）

**特徴**

お肉の大好きなお父さんの誕生日パーティの一品として、鶏肉を薄くスライスして旬の野菜を包み込み、２種類の味で楽しめる様に作りました。

**自己評価**

２種類の味で楽しめる様に和洋風を作り、中身もそれぞれに合う様に味付けトッピングし、包みました。パン粉は食パンを乾燥させ、すり、ふんわり仕上がる様にあろして作りました。揚げ物は初めて体験したので、カラッと揚げるために温度調整に苦労しました。

### 材料：4人分・・・・・

鶏胸肉… 2枚(500g)
卵…… 2個
枝豆…… 100g
じゃがいも…… 200g
にんじん…… 200g
玉ねぎ…… 100g
なす…… 100g
アスパラガス… 3本
チーズ…… 4本

山芋…… 1本
えび…… 12匹
大葉…… 10枚
かに風味かまぼこ 4本
小麦粉…… 50g
食パン…… 5枚
溶き卵…… 適量
にんにく…… 少々
梅肉…… 5g

揚げ油……900ml
しょうゆ……100cc
酒…… 50cc
しょうが…ひとかけら
塩こしょう…… 少々
きゅうり……1/2本

〈飾り付け〉
プチトマト…… 12個
レタス…… 200g

### 作り方・・・・・

①卵を2個中火で15分茹でる。
②鶏肉を2枚用意し、皮を取り除き半分にカットして3枚くらいに薄切りにする。
③カットした6枚のお肉は、しょうゆ、しょうが、にんにく、酒に浸し、味付けしておく。
④残りのお肉は、多めの塩こしょうで味付けしておく。
⑤じゃがいもをレンジで5分温めてから潰し、枝豆、細かく切った玉ねぎを入れてポテトサラダを作る。
⑥にんじんを塩茹でし、きゅうりとにんじん（100g）を型抜きし、半に刻す。えびも塩茹でし、半に刻す。
⑦食パンは細かく切って、ミキサーで粉砕し自家製パン粉を作る。
⑧④にチーズ、アスパラガス、かに風味かまぼこ、5の半量をのせ、巻いていく。小麦粉、溶き卵、自家製パン粉をつけて、用意しておく。
⑨③に千切りしたナス、にんじん（100g）、山芋、大葉、梅肉をのせて巻き、小麦粉、溶き卵、自家製パン粉をつけておく。
⑩160～170℃の油の中に、⑧、⑨の順に揚げていく。程良く焦げ目がついたら、バットに上げ、斜めにカットする。
⑪ゆで卵を半分に切り、花形切りにし飾る。
⑫全て準備が整ったら、盛り合わせする。

### 審査員コメント

お誕生日パーティーの雰囲気が華やかに出ています。それに、沢山の食材を丁寧に使い、夏橋をこめて楽しみながら作った様子が感じられました。鶏肉もやわらかく食べやすい一口サイズにカットされていて、良かったと思います。