



「まぶし鶏」

おおすぎ 大杉 さとみ (学校法人 石井学園岐阜調理専門学校)



特徴

高級料理のひとつまぶしを、鶏胸肉で代用した料理です。
くせの少ない鶏胸肉を使うことで、薬味との相性もよく、さまざまな味を楽しめます。
高級料理を家庭でもお手軽に楽しめる料理です。

自己評価

鶏胸肉をいかにうなぎに見立てるか、一番悩みました。
うなぎの皮の部分を海苔にすることで、見た目もうなぎに近くなったと思います。



材料：4人分

鶏胸肉…………… 2枚	みょうが…………… 2本	出汁…………… 600cc
卵…………… 2個	きざみ海苔…………… 6g	ほうじ茶…………… 適量
ごはん…………… 600g	梅干し…………… 4個	白醤油…………… 45cc
長芋…………… 40g	ゆず胡椒…………… 適量	うなぎのたれ…………… 100cc
大葉…………… 6枚	板海苔…………… 2枚	塩、こしょう…………… 適量
サラダ油…………… 適量	片栗粉…………… 適量	



作り方

- 卵を割ほぐし、塩少々加えてフライパンで薄く焼き、錦糸卵を作る。
- 薬味を準備する。
・みょうがは、干切りにする。
・梅干しは種を取り、細かく刻む。
大葉は干切りにし、細かく刻んだ梅干しと合わせる。
・きざみ海苔とゆず胡椒はそのまま使う。
- 鶏胸肉は皮と肉に分け、肉は観音開きに切り、軽く塩・こしょうを両面にしておく。
鶏胸肉の片面に片栗粉をまぶし、すりおろした長芋、板海苔の順につける。
- フライパンに、鶏皮を広げて(皮面を下にする)塩をして、カリッと焼き、細かく刻んでおく。
同じフライパンを熱し、鶏胸肉の海苔側を上にしてフタにする。
じっくり焼いて全体に火が通ったら、火を止めてうなぎのたれ(約2/3)をからめる。
- 出汁にほうじ茶を加え、ひと煮立ちさせて、白醬油で味を調え濾しておく。
- 焼き上がった鶏胸肉は、5～8mm幅に細長く切る。器に温かいご飯を入れ、鶏皮をちらし、切った鶏胸肉をのせて、残りのうなぎのたれをかけて錦糸卵を添える。
- 薬味・出汁もそれぞれ容器の中に入れ盛り付ける。お好みで、
①そのまま食べる。
②薬味を加えて食べる。
③出汁を加えて、お茶漬けのように食べる。

審査員コメント

海苔でうなぎの皮を表現したり、鶏皮をカリカリに炒ったものを使って香ばしさを醸したり、出汁を丁寧に作り「ひつまぶし」仕立てにする等、とにかく高級うなぎ料理をほうふつとさせる素晴らしい発想の美味しさ満載の作品です。この作品さえ作れば一年中「うなぎ」を楽しめますし、うなぎの土臭さが気になる方にはお勧めの一品です。また、茗荷が手に入らない時は葱で代替できます。



「ハチさんの柿畑」

しち ゆかえ 志知 由佳恵 (城南高等学校)



特徴

私は、卵と地元にある「富有柿」に注目し、「柿の一年」を一つのケーキで表したところが特徴です。卵を使ってコクが出るように卵黄を使ったり、ふんわり感を出すために卵白でメレンゲを作ったり、卵を泡立てて、ふわふわのスポンジを作るなど全卵、卵黄、卵白で分けて使ったところも特徴です。

自己評価

まわりにはりつけてあるココアと抹茶のスポンジを組み立てるのが難しかったです。カットする時に無理に切ろうとするとボロボロになるので、冷凍するなど、注意、工夫しながら組み立てました。逆仕込み法という方法を使い型を使って空間を作り、コンポートゼリーを流す部分が工夫してある点です。



材料：4人分

〈スポンジ生地・シヨコラ・抹茶〉	牛乳…………… 30g	ゼラチン…………… 6g	〈ハニージュレ〉
全卵…………… 300g	柿のピューレ…………… 150g	水…………… 30g	水…………… 60g
グラニュー糖…………… 150g	レモン汁…………… 5g	生クリーム…………… 126g	ペクチン…………… 4g
薄力粉…………… 42g	粉砂糖…………… 30g	卵白…………… 48g	れんげはちみつ…………… 20g
抹茶…………… 4g	ペクチン…………… 10g	グラニュー糖…………… 24g	〈飾り〉
コーンスターチ…………… 8g	あんずリキュール…………… 4g	水…………… 80g	マジパン…………… 150g
牛乳…………… 30g	〈はちみつムース〉	グラニュー糖…………… 80g	スイートチョコ…………… 40g
薄力粉…………… 42g	れんげはちみつ…………… 75g	柿…………… 1個	れんげはちみつ…………… 適量
ココア…………… 4g	卵黄…………… 24g		マジパン着色料…………… 適量
ア…………… コーンスターチ…………… 8g	牛乳…………… 31g		〈接着〉
			生クリーム…………… 30g



作り方

- 全卵とグラニュー糖を人肌に温める。
- ケンミックス(ミキサー)に①を入れて白っぽくなりあとがつくまでホイップする。
- 出来上がった②を、二つのボウルに半分に分ける。
- 薄力粉、抹茶、コーンスターチと、薄力粉、ココア、コーンスターチに分けてふるう。
- ③のそれぞれのボウルに④を少しずつ合わせる。
- 50℃程度に温めた牛乳をそれぞれ生地に加えて混ぜる。
- シートで仕切りをした鉄板に⑥を流す。(二つの生地を流すので真ん中に山を作っておく)
- 180℃のオーブンで、17～18分焼く。
- 柿ゼリー
①柿をピューレにする。
②小鍋に①の半分と、粉砂糖、レモン汁を入れ、60℃まで温める。
③ペクチンを加えて沸騰させる。
④あんずリキュールを加えて型に流し込む。
⑤冷凍する。
- 柿のコンポート
①柿を1cmにスライス(皮を剥いて)
②水とグラニュー糖を鍋に入れて沸騰。
③柿を加え、少し煮込んだら、アルミをかぶせて休ませておく。
- ハニージュレ
①水を鍋で温める。
②ペクチンを加えてから沸騰させる。
③れんげはちみつを加える。
④はちみつムース
①卵黄、牛乳、れんげはちみつを湯せんで75℃まで温める。
②水にひたしたゼラチンを入れる。
③生クリームを7分立てにする。
④卵白にグラニュー糖を3回に分けてメレンゲを作る。
⑤②と③を合わせた後、④を加え合わせる。
- 組み立て
①接着用クリームを7分立てにする。
②シヨコラと抹茶のスポンジをそれぞれ6.5cm(セルクルの高さ)に切り、シヨコラ2本、抹茶2本作る。接着用クリームで、交互にサンドする。
③4層になった生地を1cm幅にカットし、セルクルの内側に並べる。
④型(コンポート、ゼリーを流す空間)をおいて、ムースを半分まで流し、柿のゼリーをおいて残りのムースを流し、そのスポンジをかぶせて冷やす。
⑤上下逆にして型をとり、柿のコンポートとハニージュレを流す。
〈飾り〉
①マジパンでハチさんを作る。
②スイートチョコで皿を飾る。
③ハチさんのかごの中にはちみつを入れて完成。

審査員コメント

見た目も味もバランスもグランプリにふさわしい作品でした。テーマに「柿の一年」としてハチミツから柿までとバランスよく表現されていました。挑戦しがたいのあるデザートですよ。