

しいたけのうの花畑

平成十二年度 最優秀賞
杵築市 吉岡芳子

【材料(4人分)】

材料1	40g
生しいたけ	
しめじ	
きくらげ	
にんじん	
さやいんげん	100g
もも肉	200g
おから	200g
だし汁	
だし	3カップ
薄口しょうゆ	大さじ2、2/3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1、1/3
乾しいたけ	8枚
だし汁	
だし	1カップ
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ2



【調理方法】

- ①. 材料1をみじん切りにする。
- ②. さやいんげんをゆでておく。
- ③. もも肉は小口切りにする。
- ④. おからはすり鉢ですっておく。
- ⑤. ごま油大さじ2杯でもも肉をいため、その中に①を入れいためる。
- ⑥. だし汁を入れ、その中におからを入れて5～6分煮る。
- ⑦. 乾しいたけは水にもどしておく。
- ⑧. もどし汁とだし汁で乾しいたけを煮る。
- ⑨. 煮汁が半量に煮つまったところで、砂糖、しょうゆ、みりんを入れ、中火でゆっくりと煮つめる。
- ⑩. 汁けがごく少なくなったら火を強め煮汁を完全にかからめて仕上げる。
- ⑪. 出来上がった乾しいたけの中心部をくり抜きうの花をつめる。
- ⑫. さやいんげんを飾りつける。

雪ん子寿司

平成十二年度 最優秀賞
本匠村 高橋文子 ①

【材料(4人分)】

乾しいたけ	20枚
大根	20g
米	400g
[A] 酢めし用	適量
合わせ酢の酢	適量
砂糖	
塩	
大葉	
[B] しいたけ用	
しょうゆ	
砂糖	
[C] 三杯酢用	
酢	
砂糖	
みりん	
しょうゆ	
ワサビ	



【調理方法】

- ①. しいたけを水でもどし、足を取り除く。
- ②. ①を10分水炊きする。
- ③. 水炊きしたしいたけを[B]のしょうゆと砂糖で味付けし、汁気がなくなるまで煮込む。
- ④. 大根スライス(薄く輪切り)したものを一夜塩漬けし、絞り、[C]の三杯酢に漬け込む。
- ⑤. [A]の酢めし用の酢を合わせ、めしに混ぜ、冷まして、一口サイズににぎる。
- ⑥. ⑤のめしにワサビをつけて大葉をしく。
- ⑦. ③のしいたけを[C]の三杯酢につけ込んでおく。
- ⑧. ⑦のしいたけを絞り、にぎっためしの上に置く。
- ⑨. ④の大根スライスを絞り、⑧のめしの上に置く。