

# ドンコトコンブ(冬菇と昆布)

平成十三年  
度

優秀賞

大分市

山本公一郎

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ(冬菇)	12枚
早煮コンブ	1袋
無頭エビ	8匹
魚のすり身	400g
鳥のミンチ	200g
白ネギ	少々
グリーンピース	少々
卵	2個

## 【A】

醤油	大さじ12
砂糖	大さじ12
酒	大さじ4
ショウガ	1カケ
味噌	大さじ1
塩	少々
酢	少々
いなり用油あげ	8枚
かんぴょう	20g



## 【調理方法】

- 乾しいたけ、コンブ、かんぴょうをそれぞれ水で戻す。
- しいたけは足を取り、1cm角に切る。
- コンブは巻き用(10cm×20cm×2枚)の他は細かくきざむ。
- 魚のすり身に②、③の2/3の量と卵1個とグリーンピース、塩少々を加え混ぜる。
- 鳥ミンチに味噌と卵1個、残りのしいたけとコンブ、白ネギのみじん切り、グリーンピース、ショウガの絞り汁少々を加え混ぜ合わせる。
- 油あげは沸騰したお湯に漬けた後、ザルに上げ水気を取っておく。
- ③の巻き用コンブに④を乗せ広げて巻いてつま楊枝でとめる。
- ⑥の油あげに④、⑤の具を詰め、かんぴょうで縛り、巾着にする。
- 鍋に①の戻し汁5カップと【A】の調味料で一煮立ちさせ、⑦と⑧を入れ、酢を少し加え、落とし蓋をし、中火で20分コトコト煮込んで出来上がり。
- コンブ巻きは1cm幅に輪切りにし、巾着と一緒に盛りつける。

# ぎすけ冬菇

平成十三年  
度

優秀賞

玖珠町

梅木清美  
⑪

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ	4枚
いりこ	20g
醤油	大さじ1
砂糖	少々
ごま	少々



## 【調理方法】

- 乾しいたけは、水に戻して、角切りにして油で揚げる(素揚げ)。
- いりこはフライパンで炒める。
- 醤油、砂糖で①と②をからめる。
- ごまを最後にかけて出来上がり。