

# 第1回ちりめん・しらす料理コンテスト が開催される

平成20年10月9日 水産技術開発センター

去る10月4日は「しらす・ちりめんの日」です。県機船船曳網漁業者協議会（大久保匡敏会長：いちき串木野市）では、鹿児島らしい調理方法をレシピ集にまとめ、消費拡大につなげるために10月4日、鹿児島市のホテルで標記コンテストを開催しました。当日は、72点の応募の中から書類審査を通過した10作品が実際にその場で作られました。審査は、「誰でも簡単に作れる」「鹿児島の特産品となりうる」「ちりめんじゃこの素材が生かされている」等の基準を基に厳正に行われ、その結果、グランプリ1点と優秀賞2点が選ばれました。

また、同協議会では学校給食へのちりめんじゃこの無料提供なども行いPRに努めているところです。



審査会の様子



グランプリ：さつまキラキラ  
ちりめんの香り天ぷら  
(鹿児島市 橋本慶子さん 作)



優秀賞：ちりめんチーズ焼き  
(霧島市 竹ノ内幸恵さん 作)



優秀賞：きんじゃこみそ  
(薩摩川内市 身体障害者更正援護施設  
あすくーる 入来 作)

# 受賞作の料理レシピ

## ○グランプリ：さつまキラキラちりめんの香り天ぷら

(材料：4人分)

・鹿児島産ちりめん	100g	・黒酢	大1	・天つゆ	大1
・山芋	150g	・かるかん粉	大3	・黒砂糖	小2
・納豆(外付き)	1パック	・小麦粉	大3	・酒	大1
・昆布茶	小1	・アオサ	3g	・よもぎ粉	小1
・卵	1個				

### 【作り方】

1. すり鉢に、千切りした山芋を入れて、粗くすりつぶす。
2. 黒酢、黒砂糖、砂糖、酒、昆布茶を加える。
3. よく混ぜた納豆、卵、かるかん粉、小麦粉を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。
4. 生地を半量ずつに分け、1つにアオサを入れ、もう一方によもぎ粉と天つゆを入れる。
5. バットにちりめんを敷き詰める。生地をスプーンですくい、ちりめんを衣にたっぷりつまみ、160℃の油でカラッと揚げる。
6. 香ばしいちりめんの衣がたっぷりついた、アオサ風味とよもぎ風味の2つの味が楽しめる天ぷらです。

## ○優秀賞：ちりめんのチーズ焼き

a	・ちりめん	大4	b	・ちりめん	大4	・飾り用青ネギ	適宜
	・ピザ用チーズ	100g		・ピザ用チーズ	100g		
	・ごま(白)	大1		・アオサ(乾)	大1		

### 【作り方】

1. 材料 a・b をそれぞれピザ用チーズにちりめんを加えて混ぜ合わせる。
2. フッ素樹脂加工のフライパンを中火で温め1の a を大きく広げチーズが溶け始めたらゴマを振り、チーズの縁が焼き色が付くまで焼き裏返しさらに1分間焼く。皿に取り、パリッとしたら切り分ける。b も同様にアオサを振り焼く。
3. 器に盛り付けて青ネギを添える。

## ○優秀賞：きんじゃこみそ(佃煮)

・ちりめん	150g	・白ざらめ	50g	・みりん	20cc
・みそ	110g	・リキュール	少々	・茶	50g
・ごま(白)	10g	・きんかんピューレ	100g	・料理酒	45cc
・白砂糖	45g	・ごま油	少々		

### 【作り方】

1. ちりめんをごま油で炒める。
2. みそ・きんかんピューレ・料理酒・みりん・ざらめ・白砂糖・リキュールを混ぜ合わせたたれを作る。
3. 1及び2を手早くからめていく。
4. 3に煎った白ゴマを振り合わせる。