

第2回ちりめん・しらす料理コンテスト が開催される

平成21年10月6日 水産技術開発センター

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、90点の応募の中から書類審査を通過した9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。

当センターは、この協議会が行ったコンテストの趣旨に賛同し、審査結果と受賞作品のレシピ（次ページ参照）を紹介します。



審査会の様子



グランプリ：しらすゴーヤチップス
（枕崎市 森 裕美さん作）



優秀賞：しらすとはんぺんのシュウマイ
（薩摩川内市市 中村千亜紀さん作）



優秀賞：しらすクッキー
（薩摩川内市市 永山里美さん作）

受賞作の料理レシピ

平成21年10月4日
第2回鹿児島産ちりめん・しらす料理コンテスト
応募用紙から抜粋

○グランプリ：しらすゴーヤチップス

(材料：4人分)

・鹿児島産ちりめん	25g	A	・片栗粉	10g	B	・砂糖	10g
・ゴーヤ	150g		・小麦粉	20g		・みりん	10g
			・水	25g		・濃い口醤油	
			・揚げ油	100g		・白ごま	10g

【作り方】

- 1 ゴーヤは種を取り除き、たて半分に切り2mm厚さに切る。
- 2 ゴーヤとちりめんじゃこを合わせ、水でといたAを和え、砂糖タネを作る。
- 3 180℃の揚げ油で、2. のタネのゴーヤが1枚1枚くっつかないように注意しながら、ほんのりきつね色になるまでカラリと揚げる。
- 4 Bの調味料を全て合わせ、よく混ぜ、油を切った3. を和える。
白ごまをふり入れ、全体がよくなじんだら出来上がり。熱いうちに共す。

○優秀賞：しらすとはんぺんのしゅうまい

・しらす	・はんぺん	・しゅうまいの皮	・コーン
A	・(醤油, 砂糖, 酒, ゴマ油, うまみ調味料)		

【作り方】

- 1 はんぺんとしらすの2/3はフードプロセッサーにかけなめらかにする。
- 2 1と残りのしらすAをボールに入れ混ぜ合わせしゅうまいの皮に包んでいく。
- 3 2. を蒸し器で10分蒸す。完成。

○優秀賞：しらすクッキー

・しらす	50g	・さつまいも	100g	・グラニュー糖	150g
・薄力粉	200g	・無塩バター	100g	・卵	30g

【作り方】

- 1 バターとふるったグラニュー糖を混ぜる。
- 2 卵を加え混ぜたら、ふかして裏ごししたさつまいもを加える。
- 3 ふるった薄力粉としらすを加えさっくりと混ぜる。
- 4 生地が固まるまで冷蔵庫で寝かせる。
- 5 170℃のオーブンで焼く。