

# 第18回鶏卵・鶏肉料理 コンテスト奨励賞受賞

第18回鶏卵・鶏肉料理コンテストにて、応募総数288点の中から本学の生活文化科3年生橋田結以さんの「鶏肉のオイスター甘辛酢だれ丼」と渡邊萌花さんの「白川茶のスフレチーズケーキ」が奨励賞を受賞しました。



## 「白川茶のスフレチーズケーキ」

渡邊 萌花 (岐阜県立坂下高等学校)



### 材料：4人分

県内産たまご…………… 2個(80g) 砂糖…………… 20g  
薄力粉…………… 15g 抹茶…………… 少々  
米粉…………… 10g 粉砂糖…………… 少々  
クリームチーズ…………… 100g 黒みつ…………… 20g  
生クリーム…………… 100g あずき…………… 30g  
白川茶…………… 10g

### 作り方

- ①最初に米粉と薄力粉を混ぜふるいにかける。
- ②次に卵白と卵黄を分ける。(オーブン 170℃で予熱)
- ③先に卵黄の方にクリームチーズを入れ、混ぜた後に生クリームと砂糖を入れ白っぽく跡がつくぐらいミキサーで混ぜる。
- ④混ぜ終わったら、そこに①の米粉・薄力粉を入れ混ぜる。(ここで白川茶を入れる)
- ⑤卵白をツノが立つくらい泡立てたら④に入れてサックリ混ぜる。
- ⑥160℃のオーブンで20分焼いて、ある程度冷やしたら完成。

### 審査員コメント

特産の白川茶がほんのり香るスフレチーズに仕上がっていました。仕上げ用に三つの味が用意されており、おいしいのポイントになっていました。

特長：皮をパリッと焼き、野菜と一緒に食べられるように、レタスとしめじ、人参が入っています。味付けに酢を使ってサッパリさせ、誰にでも好まれる味付けを工夫しました。



## 「鶏肉のオイスター甘辛酢だれ丼」

橋田 結以 (岐阜県立坂下高等学校)



### 材料：4人分

奥美濃古地鶏胸肉…………… 750g 酒…………… 50cc  
恵那鶏ささみ…………… 150g しょうゆ…………… 50cc  
フリルレタス…………… 4枚 みりん…………… 50cc  
しめじ…………… 100 酢…………… 20cc  
サラダ油…………… 24g オイスターソース…………… 25cc  
米…………… 3合 A  
にんじん…………… 40g 粗びき黒しょうゆ…………… 少々  
紅しょうが…………… 8g にんにく…………… 2g  
B しょうが…………… 2g  
塩・こしょう…………… 少々

### 作り方

- ①鶏肉は筋を切り、Aをすり込む。しめじは石づきを取る。レタスは細切り、にんじんはたんざく切りにする。
- ②湯を沸騰させ、酒を入れ鶏ささ身を入れる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉の皮目を下にして入れる。焼き色がついたら裏返し、弱火で火を通す。
- ④鶏ささ身をフライパンでしめじ、人参と炒め、塩こしょうをし、すべて取り出す。
- ⑤フライパンの油を拭き取り、Bを加えて煮立てる。鶏肉を戻し入れてからめる。
- ⑥鶏肉を取り出し、食べやすい大きさに切る。
- ⑦器にご飯を盛り、レタス、しめじ、人参、

鶏ささ身、鶏肉のをせ、煮汁をかける。

### 審査員コメント

若い方に人気のオイスターソースは味の特徴はもちろんです。が、牡蠣の塩漬けからの魚臭なので塩味がきまれば、喉の安定に役立ちます。塩味が早く油断するミネラルとして知られるようになりました。日本には味噌、醤油などの身近な発酵食品がありますが、オイスターソースの生まればお隣の中国料理です。独特の風味と旨味の相性が良いようです。このレシピは調味料の合わせ方にこだわりが見られます。オイスターソース+酢+醤油+みりんを合わせた独特な味を醸し出しています。カリカリに焼いた皮の上から甘辛いだれ醤油がジューワーとかがれは食欲は増すこと間違いありません。

