



山形県きのこ料理コンクール



令和元年12月14日(土)、山形市中央公民館で山形県山菜・きのこ振興会が主催する「山形県きのこ料理コンクール」が開催され、須藤真由さん(山形県立山形東高等学校)の「峠の茶屋風 秋たっぷり餡包み」が最優秀賞(山形県知事賞)を受賞しました。

コンクールでは県内の高校生を中心に68名から応募があり、書類による1次審査を通過した4名が、料理実演と試食審査に進みました。審査員により味覚(味・色調)、独創性(アイデア・ネーミング)、普及性(材料調達・手軽さ)、経済性(価格・分量)、総合(栄養価・保存性)の5項目について審査が行われました。須藤さんは、令和2年3月に開催される日本特用林産振興会主催の「きのこ料理コンクール全国大会」に山形県代表として推薦されます。

山形県山菜・きのこ振興会は、平成29年6月に「やまがた山菜きのこブランド化戦略」に基づく施策の推進組織として設立されたもので、山形の山菜・きのこの品質の良さと、食文化を県内外に発信し、ブランド化を目指す取り組みを行っています。今回のきのこ料理コンクールもその一環として、きのこについての知識とその料理方法を広く普及啓発し、消費拡大につなげることを目的として行いました。

受賞した須藤さんは「手軽にできるので多くの人に作ってほしい」と話していました。皆さんも、受賞者レシピを参考に県産きのこ料理に親しんでみてはいかがでしょうか。

<コンクール結果>

最優秀賞 須藤真由

優秀賞 大森優杏、怡田叶、庄司紅音

<審査員>

・やまがた女将会 会長 川崎禮子

・山菜料理(株)出羽屋 代表取締役社長 佐藤治樹

・山形県森林組合連合会 代表理事常務 渡邊真司

・山形県農林水産部森林ノミクス推進課 課長 齋藤潔

受賞者作品 レシピ

最優秀賞 県知事賞



峠の茶屋風 秋たっぷり餡包み

須藤真由さん (山形県立山形東高等学校)

料理のポイント

三種類のきのこ、体に良いとされるゴマ、ピーナッツ、そして山形の秋を感じることができるクルミと干し柿をたっぷりと餡に詰め込みました。きのこを味噌でソテーすることで、甘味と塩味の相乗効果を生みます。小さな子供からお年寄りまで山形の秋を見つけてみませんか。

材料

<きのこあん>

- A 生しいたけ
えのき
まいたけ
.....各30g

- B ピーナッツ
くるみ
黒すりごま
.....各10g

- こしあん...100g
味噌.....10g
みりん....小さじ1
バター.....5g
干し柿.....1個

<生地>

- 卵.....1個
砂糖.....40g
はちみつ...小さじ1
薄力粉....40g
ベーキングパウダー
.....小さじ1/4
水.....大さじ2
油.....適量

計500円

作り方

<きのこあん>

1. AとBと干し柿を粗く刻んでおく
2. Bをフライパンで空炒りする。
3. Bを皿に移し、バターをフライパンにひいて、Aを炒める。Aがしんなりしてきたら、みりんでといった味噌を加え、軽く炒める。
4. こしあん、③で炒めたきのこ類、B、干し柿を混ぜ合わせて、きのこあんを完成させる。

<生地>

1. ボールに卵を入れて混ぜた後、砂糖とはちみつを加え、さらに混ぜる。
2. 1.のボールに薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、混ぜ合わせる。
3. 水を半量入れて混ぜ、15分休ませる。
4. その後、水をもう半量入れて混ぜ合わせる。
5. 油を敷いたフライパンで、弱火で4枚焼き上げる。

最後に生地にきのこあんをのせ、半分に折ったら完成。



山形県きのこ料理コンクール



優秀賞



作品名

キノコのフレンチ蒸しパン

<材料>

A ホットケーキミックス…100g しめじ…20g
B 牛乳…70cc えりんぎ…40g
卵…10g えのき…40g3. B
砂糖…大匙1 ツナ缶…40g
粉チーズ…10g マッシュルーム…3個
塩…少々 塩…少々
こしょう…適量
醤油…大匙2
オリーブ油…大匙1
ピザ用チーズ…20g

計1000円

<作り方>

- ①ボウルにBを入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ②BにAを入れて滑らかになるまで混ぜる。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、キノコ類を入れて、塩こしょうを入れる。しんなりするまで炒める。
- ④カップに②→③→チーズ→②→③の順で入れる。
- ⑤蒸し器に入れて10～15分間弱火で蒸す。
- ⑥蒸し終えたら、オリーブ油でカリカリに炒めたマッシュルームを上のにせ完成。

優秀賞



作品名

山形のおいしさが詰まった『きのこガレット』

<材料> (4人分)

生地: 山形県産そば粉、つや姫の米粉 100g トッピング: ドライトマト、ベビーリーフ
水 300ml 松の実、ドライイチジク
干しシイタケの戻し汁 大さじ2
干しシイタケの粉末 シイタケ二個分

材料: マイタケ 2パック

エリンギ 2パック

ベーコン 1パック

卵 4個

塩、コショウ、ゴマ油 適量

トマト 4個

計1000円

<作り方>

下準備: エリンギを一口サイズに切り、また、マイタケも小房に分ける。トマトは四等分に切る。
生地: そば粉と米粉と干しシイタケの粉末を混ぜ、そこにシイタケの戻し汁と水を入れ、さらさらの生地にする。

- ① フライパンにゴマ油をひき、ベーコン、キノコ類を炒める。
- ② 別のフライパンに生地を薄く広げ、①の炒めたものをドーナツ状に置く。
- ③ ドーナツ状の真ん中に卵をおとし、弱火にしてフライパンにふたをする。
- ④ 卵黄が固まる前に、火をとめ、生地を四方にたたむ。
- ⑤ ベビーリーフ等をトッピングする。

優秀賞



作品名

生地までた～っぷり きのこピザ

<材料>

生地
しめじ…10g
えりんぎ…10g
えのき…10g
薄力粉…50g
強力粉…50g
ベーキングパウダー…3g
水…40g
塩…少々
具材
しめじ…50g
えりんぎ…50g
えのき…40g
ツナ缶…20g
チーズ…適量
刻みのり…適量
ごま油…適量
醤油…大匙2
酒…大匙1
みりん…大匙1
バター…10g
しそ…1枚

<作り方>

- オープンで180℃で熱しておく
- きのこ生地作り
 - ・きのこ3種をみじん切りにし、フライパンにごま油をしいて炒め、塩で軽く味付けをする。
 - ・ボウルで薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、炒めたきのこを混ぜ、水で調節しながらピザ生地を作る。
 - ・丸めてラップにくるみ少しねかせる。
- 具材作り
 - ・ツナ缶の油を切っておく。しそは3等分にし、千切りにする。
 - ・しめじは1つ1つさいていく。えりんぎは横3等分に手でさいていく。
 - ・えのきは横3等分に切る。
 - ・フライパンにごま油をしき、きのこを炒め、調味料、バターで味付けをする。
- ピザ作り
 - ・生地をきのこ型にのばし、ごま油を塗る。
 - ・端1cmをあけて、炒めたきのこをのせ、その上にツナ、チーズ、しそをのせて
 - ・オープンで15分焼く。
 - ・刻みのりをのせて完成。

計700円