

タイトル	世界三大いなり		
チーム名	Ikokka		
学校名	ニチエイ調理専門学校		
参加者名	岩田 彩音	可知 葉音	小西 恵魅
いいともあいち会員名	株式会社おとうふ工房いしかわ		
コラボした食品・食材	国産・油あげ		

コラボの理由

子どもが親と一緒にすることができ、かつ大人も見ても楽しめるようなインパクトのある料理を考えた際、中に入れる具を変えるだけで色々な味を楽しめるいなり寿司を使用し、一つ一つを国と見立てその国にちなんだ具を入れることで、見栄えもよく、子どもたちも海外に触れるきっかけなどを作れて、楽しめる料理ができると思い、おとうふ工房いしかわ様とコラボさせていただこうと思いました。

「持続可能な食」のポイント

「持続可能」とは、自然を守りつつ、人々がこれからも豊かに生活できる状態のこと。その意味を調べた時に、表現できるものは何だろうと考え、江戸時代から今、日々愛され食されているいなり寿司にたどり着きました。

江戸時代から令和まで、人々の暮らしの環境や食生活など、変化を続けていますが、皆に愛される味は昔から今まで変わってないように思います。そのいなり寿司にひと手間加えることで、新たな考えを生み、自分たちが今過ごしている生活と昔の文化や風習を尊重しつつ、さらに進化をさせ、次の時代につないでいけるようないなり寿司を考案させていただきました。

また、地域とより強く結びつける商品を使うことにより、地産地消でまた地域を活性化できるような料理になっていると思います。

完成品の写真



材料（2人分）

〈出汁〉 昆布 15g かつお節 23g
 〈いなり皮〉 ◎油揚げ 3枚
 A 砂糖 27g みりん 27g しょうゆ 27g
 〈酢飯〉 ◎米 20g(炊けたご飯40g)
 B 酢 2g 砂糖 1g 塩 1g
 〈そうめんつゆジェル〉
 寒天 2g
 C しょうゆ 27g みりん 27g 酒 15g
 〈そうめん〉 そうめん 40g 万能ねぎ 3g
 〈真鯛のポワレ〉 ◎真鯛 20g パプリカ赤・黄 5gずつ
 スナッフえんどう 1本 バルサミコ酢 30g 塩 1g
 こしょう 1g 無縁バター 4g
 〈中華春雨〉 鶏むね肉 50g 飾り用白ごま 1g
 きゅうり 1/8本
 D 白ごま 2g 酒 4g 片栗粉 3g
 生姜チューブ 1.5g 塩 1g 砂糖 1.5g
 しょうゆ 5g ごま油 2.5g 酢 2.5g

作り方

- 出汁 水750mlに昆布,かつお節を入れ出汁を取る。
- 〈いなり皮〉
- ①あげを綿棒で潰し2等分に切り袋状して油抜きをする。
- ②別の鍋にA、出汁300mlを入れ20分煮る。
- 〈真鯛のポワレ〉
- ①パプリカを粗みじん、スナッフえんどうはすじを取り、塩ゆでて2等分にする。
- ②真鯛を一口スライスし塩こしょうする。
- ③フライパンにバターを入れ鯛とパプリカを炒める。
- ④③のフライパンにバルサミコ酢を入れ煮詰める。
- ⑤いなりの皮に酢飯、③④を入れる。
- 酢飯 炊けたご飯に火を通したBをいれ混ぜる。
- 〈素麺〉
- ①鍋にCを入れ火をつけ、寒天を入れ溶かし固める。
- ②万能ネギを小口切りし、そうめんをゆで水でしめる。
- ③いなりの皮に②と崩した①を入れる。
- 〈中華春雨〉
- ① 鶏むね肉をフォークで穴をあけ鍋にいれ、茹でる。
- ② きゅうりは半月切りに薄切りにする。
- ③ ボウルにDをいれ混ぜ、混ぜた鶏むね肉を加える。
- ④ 茹でた春雨を加えて30分おく。
- ⑤ いなりの皮に入れ、白ごまを置く。

※愛知県産の食材には◎をつけてください

2人分の材料費 _____ 570 円