

第26回いわて・秋さけ料理コンクール

山田高の鈴木さんが最優秀賞

第26回いわて・秋さけ料理コンクール（県秋さけ消費拡大推進協議会主催）が11月8日に盛岡市の都南公民館で開かれ、山田高3年の鈴木由樹奈さんの作品「さげ（鮭）のひゅうずもち」が最優秀賞となる岩手県知事賞を受賞しました。

このコンクールは、岩手県の魚である「南部サケ」を素材とした料理作品を県内の高校生から募集し、サケの認識を高めるとともに、消費・普及拡大推進を図ることをねらいとして毎年行われているものです。今回は421点の応募の中から書類審査を通過した10人が出場。

自慢の腕を競いました。

書類審査通過後、完成度を高めようと何度も試作を重ねたという鈴木さん。「皮や具に練りこむサケの分量を変えるなど、ひゅうずの本来の味を損なわずに味をつけるのが大変でした」と振り返ります。

この皮や具にサケを練りこむアイデアが高く評価され、作品は見事、最優秀賞に選ばれました。鈴木さんは「とてもうれしです。これからも色々なサケ料理に挑戦したいです」と笑顔を見せます。



コンクールでは、料理の見た目や味はもちろん、調理過程も審査の対象に。



キッチンスタジオ ハーモニー 特別版

今号のこのコーナーでは、第26回いわて・秋さけ料理コンクールで最優秀賞に選ばれた鈴木由樹奈さんの作品「さげ（鮭）のひゅうずもち」を紹介します。

山田の伝統料理「ひゅうず」にサケを練りこむことで新しい味が楽しめます。どうぞお試しあれ。

【材料（4人分）】

【皮】

小麦粉…150㍑ 米粉…150㍑ 水…200cc
秋サケ…100㍑

【具】

秋サケ…200㍑ 塩…ひとつまみ 酒…10cc
長ネギ…100㍑ 味噌…25㍑
黒砂糖（粉）…30㍑

【作り方】

- ① 小麦粉と米粉は合わせてふるっておく。
- ② 秋サケ（100㍑）は皮と骨を除き、水と一緒にミキサーにかけペースト状にする。
- ③ ①に②を加えてこねる。まとまったら、ラップをかけてしばらく休ませる。
- ④ ③の生地を棒状にのばし、8等分にしてラップをかけておく。
- ⑤ 沸騰した湯に塩と酒を加え、秋サケ（200㍑）をゆでる。
- ⑥ ゆであがったサケの皮と骨を除き、粗くほぐす。
- ⑦ 長ネギは小口切りにする。
- ⑧ ボウルに味噌と黒砂糖を入れてよく混ぜ、⑥の

さげ（鮭）のひゅうずもち



さけと⑦の長ネギを加えて和える。

- ⑨ ⑧の具を8等分にする。
- ⑩ ⑨の生地をめん棒で直径10cm程度にのばす。
- ⑪ 中央に具をのせ、2つ折りにする。周りを押さえてとじ、サケの形に整える。
- ⑫ 蒸し器にクッキングシートを敷いてひゅうずもちを並べ、蒸し器とふたの間にクッキングペーパーをはさんで、10分程度蒸したら出来上がり。