第5回 カリフォルニア・レーズン 料理＆デザートコンテスト

和食部門賞

カリフォルニア・レーズンを使ったお米の三種盛り

荒川　鮎美氏
（（株）明治記念館　花がすみ）

材料（4人分）

カリフォルニア・レーズンの烏賊飯 －

スルメイカ（200g）…… 4ハイ

A
- カリフォルニア・レーズン…． 200g
- 濃口醤油…… 450cc
- 味醂（煮切り）…… 900cc
- 酒…… 900cc
- 上白糖…… 大さじ4

B
- うるち米…… 2合
- もち米…… 1合

寿司酢…… 75cc
木の芽…… 20枚

●あしらい
木の芽…… 8枚

カリフォルニア・レーズンの五平餅 －

●カリフォルニア・レーズン餅
うるち米…… 1合
紫雲米…… 5g
カリフォルニア・レーズン…… 35g
黒豆酒（楼蘭）…… 200cc

●カリフォルニア・レーズン味噌
白味噌…… 100g
味醂（煮切り）…… 少々
黒豆酒（楼蘭）…… 少々
カリフォルニア・レーズン…… 70g
胡桃…… 40g

カリフォルニア・レーズン豆腐のカリフォルニア・レーズンお粥がけ －

●カリフォルニア・レーズン豆腐）
豆乳…… 350cc
本にがり…… 1.25cc
カリフォルニア・レーズン…… 40g
天汁…… 300cc

●カリフォルニア・レーズンお粥
お粥…… 40g
上白糖・塩・白醤油…… 適量
カリフォルニア・レーズン…… 15g
黒豆酒（楼蘭）…… 120cc
クコの実…… 20粒
出汁…… 適量

カリフォルニア・レーズンを使ったお米の三種盛り

作り方

カリフォルニア・レーズンの烏賊飯

1. Aを合わせた汁を沸騰させ、下処理したスルメイカを入れ、70℃位の温度で20～30分、ことこと煮る。
2. 1の煮汁で使ったレーズンを取り出し、水気をよく切って細かく刻む。
3. Bを釜で一緒に炊き上げ、寿司酢を合わせ酢飯を作る。
4. 木の芽の葉の部分を細かく刻み、2の刻んだレーズンと一緒に酢飯に混ぜ合わせる。
5. 1のスルメイカに4のレーズンの酢飯を詰め、輪切りにする。エンペラとゲソも一緒に盛りつける。
6. あしらいとして、木の芽を飾る。

カリフォルニア・レーズンの五平餅

1. レーズンを黒豆酒で一晩漬け込んだ後、火を入れ煮詰める。
2. うるち米、紫雲米と1のレーズンを一緒に釜で炊き上げる。
3. 炊き上がった2を当たり鉢で半つきにし、それを平らな円形にまとめ平串を打つ。

カリフォルニア・レーズン味噌

1. 熱湯でレーズンを戻して水気を取る。半分は、ミキサーかける。
2. 胡桃を煎り、当たり鉢で細かく砕く。
3. 白味噌に2を半分混ぜ、味醂、黒豆酒と1のレーズンすべてを入れ、練る。

仕上げ

1. レーズン餅の両面を軽く炙り、最後にレーズン味噌を塗る。
2. 細かく砕いた胡桃を上にのせ、表面が軽く焦げるまで焼く。

カリフォルニア・レーズン豆腐

1. レーズンを天汁で86℃の蒸し器に3時間かけ、ふくませる。冷まして水気を切っておく。
2. 豆乳に本にがりを入れ合わせ、1のレーズンを入れ、型に流し、蒸し器で20～30分くらい蒸す。
3. 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。

カリフォルニア・レーズンお粥

うるち米に、水と上白糖・塩・白醤油を入れ、ゆる目のお粥を作り、裏漉しし、黒豆酒で戻したレーズンと水で戻して出汁でふくましたクコの実を混ぜ、冷やす。

仕上げ

カリフォルニア・レーズン豆腐にカリフォルニア・レーズンお粥をかけ、天にクコの実をのせる。