

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	すずき ひろたか	甲府市
氏名	鈴木 裕貴	



料理名

鹿と甲州八珍果の旬菜

材料(4人分)			
①鹿そぼろと梨の白和え 干葡萄 ・鹿そぼろ 16g ・白和え衣 12g ・梨 16g ・干葡萄 4g	②鹿すじと法蓮草の胡桃和え ・鹿肉 16g ・胡桃地 16g ・法蓮草 16g ・生姜 4g	④鹿すじと柿の紅白なます ・鹿すじ 24g ・人参 12g ・大根 32g ・柚子 4g	
鹿そぼろ ・鹿挽肉(生) 80g ・塩麹液 小さじ1 ・玉子の素 25g ・砂糖 小さじ1 ・酒 大さじ1	胡桃和え地 ・ムキ胡桃 15g ・砂糖 小さじ1 ・すり胡麻 10g ・正油 小さじ1 ・白練り胡麻 10g ・鹿出汁 少々	⑤鹿のたたきと桃のコンポート 石榴のソース ・鹿たたき 40g ・ざくろソース 8g ・桃コンポート 32g	⑦鹿肉入り厚焼玉子 ・玉子 36g ・鹿肉 20g
白和え地 ・木綿豆腐 1/2丁 ・塩 少々 ・白練り胡麻 大さじ1 ・鹿出汁 少々 ・砂糖 大さじ1 (かたさをみて) ・クリームチーズ 1P/C(15g)	③鹿肉と銀杏の栗最中 ・栗せんべい 8g ・鹿そぼろ 8g ・銀杏 8g	⑥鹿時雨煮 林檎巻き ・鹿時雨煮 20g ・林檎蜜煮 16g	⑧鹿すじと葡萄の山葵和え ・葡萄 28g ・鹿すじ 12g ・山葵漬け 8g
		厚焼玉子 ・玉子(L) 3個 ・玉子焼地 90cc ・鹿そぼろ 30g ・胡椒 少々	⑨鹿の八幡巻き ・鹿肉 20g ・牛蒡 16g
		玉子焼地 ・鹿出汁 180cc ・薄口正油 18cc ・味醂 18cc	

作り方

- 鹿挽肉を塩麹、卵の素、酒、砂糖を合わせて鍋で炒る。梨は適宜に切り塩水で洗う。クリームチーズと豆腐で白和え衣を作り、鹿そぼろと梨と和える。天盛りにワイン漬けにした干葡萄を盛る。
- 鹿すじを2回茹でこぼした後、圧力鍋に鹿すじ、水、酒、昆布、生姜を入れて一度よく沸騰させてから昆布を抜き、あくをよく取り、蓋をして20分加熱し、冷ました後使用する分を砂糖と正油を入れて含め煮する。法蓮草は色良く茹でて適宜に切り、むら洗いをし、鹿すじと針生姜と合わせて胡桃衣と和える。天盛りに揚胡桃を盛る。
- 栗はスライスして清油で揚げて栗煎餅をつくる。銀杏は皮をむき、おかゆで炊きもち銀杏をつくる。①のそぼろと銀杏を芯にして栗煎餅で挟み、最中にする。
- 大根と人参でなますをつくる。柿は適宜に切り甘酢で洗う。鹿すじは②でもどした物を適宜に切り甘酢に漬ける。以上の物をバランス良く混ぜ合わせる。天盛りに針柚子をのせる。
- 鹿ロースの筋をそうじて(筋は②に使用する)棚に取り、塩、胡椒をして直火で表面を網焼きにする。真空パックにして65℃の湯煎で15分火を入れてから冷ます。使用する前に表面をバーナーで炙り香りを出す。適宜に切り、薄甘く煮た桃のコンポートと一緒に盛り付けて石榴のソースを掛ける。
- 林檎は塩水につけながら桂むきにして、薄甘く煮る。②でもどした鹿すじを砂糖、正油、生姜を入れて時雨煮をつくる。時雨煮を芯にして林檎で細田巻きの様に巻きフライパンで表面に焼き目をつけてからシナモンをふる。適宜に切る。
- ②の出汁で玉子焼地をつくる。玉子と②の鹿そぼろと出汁を合わせて厚焼き玉子を焼き、いちょうの型に抜く。
- ②で含め煮にした鹿すじを小口に切り、山葵漬けと和える。包丁した葡萄と和える。(今回の葡萄は甲斐路を使用しました。鹿すじではなく、アキレス腱でも可能だと思います)
- 鹿もも肉を薄くスライスして、むら洗いをし、牛蒡は適宜に切り、下茹でした後、鹿出汁②で含め煮にする。牛蒡に鹿肉を巻き、ラップで包み、65℃の湯煎で10分火入れする。フライパンで表面に焼き目をつけて、焼きだれを入れて肉にからめ、粉山椒をふる。適宜に切る。

※メニューの写真を別途添付してください。(撮影は、出来るだけ明るい場所で行うなど見やすい写真をお願いします。)

アピールポイント

甲州八珍果とは葡萄、桃、梨、柿、栗、林檎、石榴、胡桃(又は銀杏)です。江戸時代に甲斐国の代表的な果物を甲州街道を通り江戸に運ばれて幕府に献立されました。甲斐八珍果とも呼ばれます。秋にしかならずそろわない食材なので鹿と合わせて山梨らしい旬菜に仕上げました。季節がちがっても鹿と旬の果物を合わせてもおいしいと思います。

所要時間 180分	材料費 1人前 650 円
(調理時間120分 下ごしらえ60分)	①50円 ②60円 ③90円 ④50円 ⑤190円 ⑥40円 ⑦20円 ⑧50円 ⑨100円
	参考:ジビエ ロース 3,000~8,000円/kg、モモ 3,000~7,000円/kg

「やまなしジビエ料理コンテスト」募集要項を熟読・理解の上応募します。
(↑ チェックを入れてください。)

応募・問合せ先
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県農政販売・輸出支援課 国内販売支援担当
電話番号(直通) 055-223-1603 (FAX)055-223-1599 電子メール nou-han@pref.yamanashi.lg.jp