

● グランプリは 石橋綾子さん考案の「なすとピーマンと豚肉の甘酢餡かけうーめん」



- レシピ (2人分)
 ・豚肉 150g [下味: 酒、片栗粉 各大さじ1 ・塩、こしょう 少々]
 ・なす 2本 ・ピーマン 1個 ・パプリカ(赤) 1/2個
 ・白石うーめん 200g ・油、ゴマ油 適量 ・大葉 4枚 ・白ゴマ 適量
 A しょうゆ 大さじ4 酒、みりん、砂糖、酢 各大さじ3
 片栗粉 大さじ1と1/3 水 200cc
- 作り方
 ①なすは半分にした後、斜め5mmの厚さに薄切りにし、水にさらしておく。ピーマン、パプリカは細切りにする。大葉は千切りに。
 ②豚肉は細切りにし下味をつけておく。
 ③Aを合わせておく。
 ④うーめん用の湯を沸かしておく。
 ⑤フライパンに油を熱し、豚肉を炒める。火が通ったら一度取り出しておく。
 ⑥油を足し、なす、ピーマン、パプリカを炒める。油が回ったら、蓋をして蒸し焼きにする。
 ⑦うーめんを湯でる。
 ⑧火が通ったら豚肉をフライパンに戻し、Aを加える。とろみがつくまで強火で炒める。
 ⑨茹で上がったうーめんは水気を切り、ゴマ油を熱した別のフライパンで表面を固焼きする。
 ⑩⑧に⑨の餡をかけ、大葉と白ゴマをのせて完成。
- 作り方のポイント
 豚肉、野菜を細切りにすることで麺との絡みが良く、食べやすくなります。うーめんを固焼きする時、焼き色がつくまではしばらく触らず、じっと待つこと。



夫がうーめんが好きで、日ごろからよくうーめんを食べています。今回の作品は、冷蔵庫の中にある食材で、ボリュームがあって、ランチにも夕食にも満足できるレシピとして考えました。調理のポイントは、うーめんを固焼きそばのように、焼き目を付けて野菜と豚肉の甘酢餡をたっぷりかけること！ ぜひお試しください。



1_「彩りの良さには野菜は欠かせません。地場の野菜は季節によってあるので、季節の野菜を取り入れた新たなメニューを期待します」と、総評を話す野菜ソムリエの川島さん 2_「新たな発見がたくさんありました。さまざまな場面で紹介していきたい!」と話す奥州白石温麺協同組合の吉見理事長 3_レシピ審査を勝ち抜き本戦に出場された皆さんと審査員で記念撮影!



8_白石市長賞と特別賞「さっぱり! アジアンねぎうーめん」 9_やまぶき亭店長賞「キーマカレー風♪白石タコうーめん」 10_ポチ武者こじゅーろう賞を受賞した「親子で簡単! 彩りうーめん☆」(南部麻由里さん・名取市) 11~14_惜しくも入賞を逃した本戦出場者の作品。11_「じゃじゃ麺(中華)風ミートソースうーめん」 12_「中華風うーめんさっぱりサラダ」 13_「ソースうーめん」 14_「チキンうーめん・たまごのつけ」 15_審査員兼ゲストで参加した船越さん考案の「鶏そぼろひじきのいなり 寿司風うーめん」。パーティーメニューにいかが!

わが家自慢の白石うーめんコンテスト結果発表!!

「わが家自慢の白石うーめんメニュー」を募集
 県内外から116品が応募! レシピ審査で選ばれた8人が本戦に出場

10月12日、白石温麺を使ったメニューを競う「わが家自慢の白石うーめんコンテスト」(奥州白石温麺協同組合主催)が中央公民館で開催されました。今回のコンテストには、県内外から116品が応募。レシピ審査で選ばれた8品が本戦に出場しました。会場では、参加者が調理した作品を野菜ソムリエの川島洋子さんと、エフエム仙台「白石よござりす」パーソナリティーの船越理香さんなど5人が、彩りや盛り付け、味のバランス、調理のしやすさ、ユニークさなどを審査。石橋綾子さん(仙台市青葉区)が考案した「なすとピーマンと豚肉の甘酢餡かけうーめん」がグランプリに輝きました。主催の吉見光宣理事長は「来年は、こけしコンクルールの伝統・創作部門のような部門分けの開催ができればと考えています。白石うーめんの特徴を活かした新たなメニューを期待しています」と話し、風間市長も「うーめんが世界旅行ができました。皆さんの手でこれからも、新たな出会いと新たな味を見つけてください」と、白石温麺がさらに広く愛されることを願っていました。



4_「短かさ、食感の良さ、のど越しの良さなどを活かしたうーめんの良さと、白石三白の白、かけ汁と付け汁を考えて新たなレシピを見つけてください」と参加者にエールを送るやまぶき亭の菊地正敏店長 5_グランプリに輝いた石橋さん 6_白石市長賞と白石よござりす特別賞をダブル受賞した佐藤加代子さん(仙台市太白区)。右から佐藤さん、船越さん 7_やまぶき亭店長賞を受賞した茂木恭子さん(仙台市宮城野区)。