

グランプリ受賞
レシピを公開!

とろみがくせになる「白石スーラーウーメン」レシピ



宮城の郷土料理であるおくずがけをアレンジしてスーラータンメン風に作りました。宮城の食材を活用したメニューです。辛めが好きなのは好みで豆板醤を入れて召し上がってください。調理の最後に、溶き卵を入れて羽衣のように飾ると素敵ですよ。



▲レシピ考案者の山田さん

材料 (2人前)

白石うーめん 100g (1束) 仙台セリ適量 かまぼこ2枚
銀杏少量 卵1個

① ハム適量 豚肉(ロース)適量 水で戻した干しシイタケ3枚 キクラゲ5枚 水タケノコ適量 (すべて細切り)

調味料 ゴマ油適量 ラー油適量 コショウ(多め) だししょうゆ適量 干しシイタケの戻し汁 100ml 水溶性片栗粉適量 酒少々 中華スープ 600ml 酢少々 白ゴマ少々

作り方

- ① 豚肉を酒、塩、コショウで下味をつけ、ゴマ油で軽く炒める。
- ② 細切りにした①の具材をすべて①に入れ、干しシイタケの戻し汁、中華スープで煮る。
- ③ しょうゆ、酒、酢、多めのコショウで味を調え、水溶性片栗粉でとろみをつける。沸騰したら一旦火を止め、よく攪拌した溶き卵をゆっくり流し入れる。
- ④ 別鍋で茹でた温麺をどんぶりに入れ、③のスープをかけてラー油を回し入れ、仙台セリ、銀杏、かまぼこ、白ゴマをトッピングして出来上がり。



▲レシピ審査を勝ち抜き、中央公民館で行われた本戦大会に出場された7組の皆さんと審査員たち。白石温麺大使の鈴木琴葉さんも表彰式に駆け付け、会場を盛り上げていました。

第5回わが家自慢の白石うーめんコンテスト

県内外から約50点が応募！ レシピ審査で選ばれた7人が本戦に出場

11月8日、白石温麺を使ったメニューを競う「第5回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・吉見光宣理事長)が中央公民館で開催されました。今回のコンテストは、遠くは北海道や広島県など、県内外から約50点の応募があり、レシピ審査で選ばれた7人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吉見同組合理事長や、やまぶき亭料理長松平好道さんなど4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。山田祥代さん(仙台市)が考案した「白石スーラーウーメン」がグランプリに輝きました。

ホワイトキューブで開催した農業祭のステージで行われた表彰式で、同組合吉見理事長は「このコンテストは、毎年、温麺生産者の私たちにも温麺の新しい調理法を教えてください。今後も幅広いレシピの応募をお待ちしています」と講評。また、本市出身で白石温麺大使の鈴木琴葉さんがゲストとして登場！ 農業祭で一日白石消防署長を務めながら、白石観光大使「白石戦國武將隊『奥州片倉組』」と一緒に、毎月7日の「白石温麺の日」をPR。会場を盛り上げていました。

この「白石温麺の日」は、昨年3月に制定された「奥州白石温麺振興条例」で定められました。温麺は、油を使わない製法のため胃にやさしい食品。麺の長さが9cmと短いこともあり、離乳食や介護食にも使われています。皆さんも毎月7日は温麺を食べましょう。



1_白石市長賞を受賞した「キャロットラペ風サラダウーめん」 2_やまぶき亭賞を受賞した「あったか〜い。野菜たっぷりあんかけ温麺」 3〜6_惜しくも入賞を逃した本戦出場作品 3_「めんそーれ!白石うーめんチャンプル」 4_「フライパンでうーめんピザ★」 5_「白菜と牛肉の塩こうじうーめん」 6_「温活!!エビとねぎ塩のあんかけうーめん」 7_農業祭に駆けつけた白石市観光大使「白石戦國武將隊『奥州片倉組』」の皆さんと一日白石消防署長を務めた白石温麺大使の鈴木琴葉さん

コンテストのレシピは〜動画で巡る白石発見ブログ〜 **Loven'白石!** (<http://lovensiroisi.jugem.jp/>)で12月に公開!



▲料理を審査する審査員の皆さん。右からヘルスメイト白石の河村文子さん、やまぶき亭の松平料理長、栄養士の佐藤慶子さん、奥州白石温麺協同組合の吉見理事長

白石温麺大使にコンテストの感想を聞いた!

白石温麺大使 鈴木琴葉さん

普段、自分で考えた温麺レシピをブログに載せて公開したり、全国の方に温麺の存在を知ってもらえるように動画で紹介したりしています。私も日ごろから、「温麺料理にはどんなレシピがあるのかなあ〜」と考えているのですが、とても思いつかない斬新でおいしいようなレシピを知ることができてとてもうれしく思います。

