



提供者：岩田 早苗 様（北郷地区）

提供月：平成23年11月



第3回小山町絆を感じる料理コンテスト 金賞受賞作品

絆 キラキラ 夏野菜



<絆のアピール文>

私は吉久保の日吉会に入っていますが、会では東日本大震災後の5月にじゃがいも3種と、とうもろこし2,000本を植えました。その野菜の売上金を義援金にし、12月には義援金とこのデザートを被災地にお届けできればと思っています。

老人会にも野菜を提供して頂き、初めて7月、8月に7回ほど日吉会で青空市を開催しました。皆での作業や店番、お客さんとのやりとり、ご協力頂いた地域の方など多くの人との関わりに絆を感じ、日吉会で作ったじゃがいも、とうもろこしを使って絶対に形にしようと思いました。他の農産物は我家の自家製です。素材そのものの味、おためしあれ。



◎印は、「地場産食材」

材 料 名	分量（4人分）	作 り 方
◎じゃがいも	1個	①オクラは塩ゆでし、薄くスライスする。
◎コーン	50～60g	②トマトは中の種をくり抜き、細かく切る。
◎トマト	1個	③ｺｰﾝ、ﾄﾓﾄ、ｵｸﾗに少し砂糖をまぶし、ｸﾞﾗｽに入れておく。
◎オクラ	中2本	④水500ccに粉寒天を入れ、火にかけとかし、砂糖50gを入れてとかす。
とうふ	少々	⑤火を止め、寒天を冷ます。
◎ブルーベリー	少々	⑥ｸﾞﾗｽの中に氷も2個くらい入れておき、寒天を流し入れ少し混ぜる。
◎ブルーベリージャム	少々	⑦冷蔵庫で冷やし、とうふを少しくずし、ブルーベリーとブルーベリージャムを飾る。
粉寒天	4g	⑧油で揚げた、じゃがいもに塩をふり、グラスに飾る。
水	500cc	
砂糖	50g	
氷	少々	