

ポテト

HIYAMA P1 グランプリ

「あさばメイクイン」利用料理コンテスト

受賞作品



HIYAMA P1 グランプリ実行委員会

檜山南部地区は、古くからメークインの大産地であり、厚沢部町は「北海道メークイン発祥の地」として、内外に知られています。平成24年度には檜山南部4町（乙部町、厚沢部町、江差町、上ノ国町）で生産されるメークインを「あっさぶメークイン」と統一名称ブランドとし、厳格な肥培管理のもとに生産しております。

こうした中、あっさぶメークインの付加価値向上と、PR を目的に「HIYAMA P1 グランプリ～あっさぶメークイン利用料理コンテスト」を開催致しましたところ、全国から多数の応募を頂きました。どの作品もメークインの味や特徴を活かしながら大切に工夫して調理されており、更には、応募用紙の中には生産地への期待やエールを記入されている作品もありました。全国の皆様に心から感謝申し上げます。

この度ご応募頂いた作品の中から最優秀賞と優秀賞の3作品をダイジェスト版として配布することと致しました。応募いただいた作品の活用とともに、「あっさぶメークイン」の更なるPRと付加価値向上、産地強化等へ展開して行く予定です。

今後とも、どうぞよろしくお願いします。

平成26年 3月

HIYAMA P1 グランプリ実行委員会
実行委員長 外崎 明
(檜山南部食用馬鈴薯生産組合 組合長)

H26年2月 一次審査(書類審査)



H26年2月 二次審査(美食審査)



報道に応じてポーズをとる実行委員長

最優秀賞

厚沢部バーガー

(奈良市 九州女子大学学生 (共同考案) 様 作品)

☆2008年、九州女子大学家政学部人間生活学科の学生28名が共同で考案した作品です☆



＜作り方＞

- ① ジャガイモの皮を剥いて切り、水から茹でる。竹ぐしがすつと通る程度まで茹でる。
- ② 茹であがったら水を切り、再び火にかけ水気を飛ばす。
- ③ ジャガイモを潰し、塩・片栗粉を入れて混ぜる。
- ④ ジャガイモを丸型に詰めて形を整え、型を外し成形する。これを2枚作る（これがパンズになる）。
- ⑤ レタスは洗い水気をとる。トマトは輪切りにする。
- ⑥ 目玉焼きは④と同じ型で焼き、両面を焼く。
- ⑦ ④と切ったベーコンを、ホットプレートで焼き色がつくまで焼く。
- ⑧ ⑦で焼いたパンズに目玉焼き、スライスチーズ、ベーコン、レタス、トマトを挟み、お好みでケチャップ、マヨネーズをのせる。
- ⑨ 残りのパンズを上のにのせてできあがり。

＜材料（1個分）＞

- ・ジャガイモ…中2個
- ・スライスチーズ…1枚
- ・塩…小1
- ・ベーコン…20g
- ・片栗粉…大1
- ・卵…-1個
- ・トマト(スライス)1枚
- ・油…適量
- ・レタス…1枚
- ・ケチャップ…適量
- ・マヨネーズ…適量

優秀賞

炊飯器で作るメークインとヨーグルトのケーキ

(横浜市 Ryo 蝦名三保子 様 作品)



＜材 料（4人分）＞

- ・メークイン…1個(100g)
- ・水きりヨーグルト…100ml
(ヨーグルト300ml)
- ・グラニュー糖…70g
(または白砂糖)
- ・卵…3個
- ・薄力粉…大さじ4
- ・レモン果汁…大さじ1
- ・レモンの皮(すりおろし)…適量
- ・粉砂糖…適量

＜ 作り方＞

- ① ザルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。
- ② キッチンペーパーが破れないように縦じ目をしっかりおさえながら下向きにしてそっと絞る。
- ③ 大体しぼれたら、縦じ目を上に抑えながら絞る…縦じ目の反対側の方が破れやすいので、手のひらで抑えながら絞る…。
- ④ ①のヨーグルトとグラニュー糖をよく混ぜる。レモン皮のすり下ろしを加える。
- ⑤ メークインをおろし金ですり下ろし、レモン果汁を入れて混ぜ④に加えて混ぜる。
- ⑥ 溶きほぐした卵を少しずつ⑤に入れ混ぜる。
- ⑦ 薄力粉をふるいながら、3回に分け混ぜたものを、荒いザルで漉して、生クリームを加え混ぜる…薄力粉がなじむ。メークインの荒い粒があればとれる…。
- ⑧ 炊飯器の釜に入れてスイッチを入れる。スイッチが切れたら中心に竹串を刺し、何もついてこなければ、できあがり。まだのようだったら再度スイッチを入れ、10～15分加熱してできあがりを確認する。
- ⑨ 出来上がったら炊飯器に釜の内径と同じくらいのお皿をかぶせて取り出す。冷めたら粉砂糖をふる。

【レシピのコメント】

- ・メークインの甘み、特質とヨーグルトのさわやかさ！！
- ・チーズケーキ風に仕上がります・
- ・炊飯器で焼き色もつきオープンなしで気楽に作れます。

優秀賞

メークインまるまる焼き

(江別市 ホッケ(匿名)様 作品)



＜材料(4人分)＞

- | | | |
|------------------|---------------|--------------|
| • あっさぶメークイン…700g | • 卵…2個(Lサイズ) | • チーズ…60～80g |
| • 米粉…150g | • バター…30～34g | • カツオ節…お好みで |
| • お湯…600cc | • ブラックペッパー…少々 | • ケチャップ…お好みで |
| • ほんだし…6～8g | • ハム…4枚 | • 塩こしょう…少々 |

＜作り方＞

- ① メークインの皮をむき、半分に切ってから耐熱容器に入れ、密封して電子レンジで600W 8～9分加熱する。ボウルに移し、つぶしていく。
- ② お湯にほんだしを入れかき混ぜて溶かす
- ③ 新しいボウルに、米粉、卵と②をいれ、かき混ぜる
- ④ つぶしたメークインを③に入れ、なじませる。
- ⑤ ハムとチーズを1cmほどの大きさにして、お好みで用意する。
- ⑥ バターを溶かし、そこに塩こしょうを少々いれてかき混ぜる。
- ⑦ たこ焼き器を用意し、⑥のバターを少し入れ、生地を入れていく。(この時たこ焼き器のスイッチを入れないこと)。
- ⑧ ⑦を入れ終わった時点で、たこ焼き器のスイッチを入れ、チーズとハムをお好みで加え、ブラックペッパーを上からかけていく。
- ⑨ 火が通ったら反転させ、表面がきつね色になったらお皿に移し、ケチャップと溶かしたチーズをかけ、カツオ節をのせたら出来上がり。

【レシピのコメント】

たこ焼きパーティーで余った生地や具材を余すことなく使いたいと考え、形はたこ焼きと同じですが、メークインを使ってひと味違う物を考案しました。今回はたこ焼きの粉ではなく、最近話題を呼んでいる米粉を使用しました。中身の具材は、メークインに合う具材は何かと考えた結果、ハムやチーズを厳選して作りましたが、他の具材を使ってもおいしさの幅が広がると思います。



メークインの花



発行 平成26年5月

HIYAMA P1 グランプリ実行委員会 事務局

北海道檜山郡厚沢部町新町 207

厚沢部町農林商工課農業振興係内

TEL 0139-64-3314

FAX 0139-67-2815

E mail : nougyou@town.assabu.lg.jp