

## やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

|   |            |
|---|------------|
| ふりがな <span style="float: right;">ながた まこと</span>                     | <b>甲州市</b> |
| 氏名 <span style="float: right; font-size: 1.2em;"><b>永田 誠</b></span> |            |

|                             |
|-----------------------------|
| <b>料理名</b>                  |
| <b>ニホンジカ治部煮 蕎麦がき 粒蕎麦餡かけ</b> |



|                |            |              |
|----------------|------------|--------------|
| <b>材料(4人分)</b> |            |              |
| やまなしジビエ g      |            |              |
| ニホンジカ 100g     | ニホンジカ骨 2kg | 長ネギ 1本       |
| 小菅村産蕎麦粉 80g    | 身延湯葉 50g   | 山葵 少々        |
| 蕎麦米 50g        | なめ子 30g    | 醤油、ミリン、味の素、油 |
|                | 塩麴 100g    | 片栗粉、さとう、打ち粉  |

|   |  |
|---|--|
| <b>作り方</b>  |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿肉の塩麴漬を作る<br/>鹿背ロースの筋などを処理し適宜に包丁したのち一晚塩麴につけ込む。</li> <li>2. 鹿骨でスープを取る<br/>鹿骨や筋などを一度霜降りをして臭みを取る下処理をする。鍋に水、酒、骨筋を入れ火にかけ、あくをしっかりと取りながら煮つめてゆく。</li> <li>3. 蕎麦米をもどす<br/>蕎麦米は一度水でもどしたのち鹿スープでふくませておく。</li> <li>4. 蕎麦がきを作る<br/>蕎麦粉1:水3の割合でまぜ、火にかけ練り上げる。ほどよい硬さになったらバットにあげ少し冷ましたのち俵型に形をとっておく。</li> <li>5. ちらし具材の用意<br/>長葱は白髪葱とする。なめ子はゆでておく。身延湯葉は適宜に包丁しておく。</li> <li>6. 蕎麦がき、鹿肉塩麴漬の仕上げ<br/>先の俵型の蕎麦がきに打ち粉をまぶし160℃の油に入れ素揚げとする。鹿肉は水で塩麴をぬぐい水気を取り除き蕎麦粉を肉の表面にまぶしたのち、鹿スープ7:醤油1:ミリン1:砂糖少々:味の素を合わせた汁を沸かし鹿肉を入れ治部煮とする。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. 粒蕎麦餡を作る<br/>鹿スープ6:醤油1:ミリン1:味の素を合せ火にかけ片栗粉でとろみをつける。先のなめ子、身延湯葉、蕎麦米を餡の中に入れる。</li> <li>8. 盛り付け<br/>先の蕎麦がき、治部煮を器に盛り、粒蕎麦餡を掛け、山葵、白髪葱を添えて仕上げとする。</li> </ol> |

|  |
|--|
| <b>アピールポイント</b>  |
| <p>子供からお年寄りまで幅広い世代で食べられている蕎麦を蕎麦がきにし、鹿肉と合わせることでより多くの人に食していただけるようにしました。<br/>             県産の食材を使用することで山梨の食材のアピールにも繋がっていただければと考えています。</p> |

|           |  |                   |     |       |  |               |                |  |              |                  |  |         |                   |
|-----------|--|-------------------|-----|-------|--|---------------|----------------|--|--------------|------------------|--|---------|-------------------|
| 所要時間 180分 | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">材料費</td> <td style="text-align: center;">4人前</td> <td style="text-align: right;">700 円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ニホンジカロース 200円</td> <td>ニホンジカの骨は対象外とする</td> </tr> <tr> <td></td> <td>小菅村産蕎麦粉 150円</td> <td>蕎麦米 50円 身延湯葉150円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>塩麴 100円</td> <td>なめ子、ネギ、山葵、調味料 50円</td> </tr> </table> | 材料費               | 4人前 | 700 円 |  | ニホンジカロース 200円 | ニホンジカの骨は対象外とする |  | 小菅村産蕎麦粉 150円 | 蕎麦米 50円 身延湯葉150円 |  | 塩麴 100円 | なめ子、ネギ、山葵、調味料 50円 |
| 材料費       | 4人前  | 700 円             |     |       |  |               |                |  |              |                  |  |         |                   |
|           | ニホンジカロース 200円  | ニホンジカの骨は対象外とする    |     |       |  |               |                |  |              |                  |  |         |                   |
|           | 小菅村産蕎麦粉 150円   | 蕎麦米 50円 身延湯葉150円  |     |       |  |               |                |  |              |                  |  |         |                   |
|           | 塩麴 100円  | なめ子、ネギ、山葵、調味料 50円 |     |       |  |               |                |  |              |                  |  |         |                   |

「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 山梨県農政部販売・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