

第5回おうちで食べよう！地産地消コンクール結果発表！！

今だ続くコロナ禍で外出自粛生活を過ごす中、おうち時間を楽しく過ごしてもらうため、また、JAや地産地消を身近に感じてもらうために、自宅で採れた野菜や直売所で購入した野菜を使用したわが家の自慢レシピをご紹介いただいたコンクールの結果発表です！

募集は令和4年6月1日～7月31日の2ヶ月間行いました。今回は、高崎産小麦「きぬの波」、卵、塩のみを原料とした高崎生パスタを使用することを条件としてレシピを募集しました。そして、沢山の応募作品の中から、第1次審査（書類）、第2次審査（試食）を行い、「地元の農産物を生かしている」「アイデア、創意工夫をしている」「美味しくてもう一度食べたい料理である」の審査基準で、慎重且つ厳正な審査の結果、最優秀賞、優秀賞、高子さん賞、努力賞が決定しました。

そこで、第2次審査の試食審査を行った入賞作品7点のレシピをご紹介します。





キーマゲッティ

材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

- 高崎生パスタ 220 g
- 豚ひき肉 150 g
- 玉ねぎ 100~150 g
- なす 小1個
- にんにく 1片
- オクラ 1~2本
- キーマカレーのルー . . . 1/4箱(36.25 g)
- ケチャップ 大さじ1
- オリーブオイル 大さじ3
- バター 1片(8 g)
- 水 150cc



作り方

- ① にんにく・玉ねぎ・なすをみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル(大さじ2)を入れた後、にんにく・玉ねぎ・なすを入れ、しんなりするまで炒める(3分)。更に、ひき肉を加え、火が通るまで炒める(2~3分)。
- ③ 水150ccを入れ、沸騰したら火を止める。
- ④ ルーを入れて溶かし、ケチャップを入れる。
- ⑤ 再び火にかけ、中火で2分位加熱する。仕上げにバターを入れる。
- ⑥ 沸騰した湯に塩を入れ、高崎生パスタを2分30秒位茹で、茹で上がった後オリーブオイル(大さじ1)をからめる。
- ⑦ 盛り付けをするときに、茹でて細かく刻んだオクラをのせる。

★わが家ならではの工夫したポイント★

キーマゲッティはカレー味なので、暑い夏に絶好の食べ物だと思います。上にのせる物は、トマト・モロヘイヤ・ゴマ・海苔、なんでも合います。

【 審査評価 】

ひき肉を使用したキーマカレーで高崎生パスタを食べるレシピでした。ひき肉の旨味とわが家の隠し味でコクがあり、まとまった味付けは、最後まで満足、またおかわりしたくなる味付けでした。具材には、今回、夏野菜を使用しましたが、季節により具材を変えて四季で楽しめるレシピで好評を博しました。



優秀賞

大葉のジェノベーゼ

材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

●材料(A)

大葉・・・・・・・・・・15~20枚
にんにく・・・・・・・・1片
粉チーズ・・・・・・・・15g
塩・・・・・・・・・・5g
オリーブオイル・・・・50cc
ナッツ(ナッツ類何でもOK)・・・25g

●その他

じゃがいも・・・・・・・・中1個
高崎生パスタ・・・・・・・・220g

作り方

- ① 材料(A)をフードプロセッサーにかける(切り刻んで混ぜる)。
- ② じゃがいもを1cm角に切り、電子レンジで柔らかくする。
- ③ 材料(A)とじゃがいもをボールで混ぜ、茹でた高崎生パスタにかける。

★わが家ならではの工夫したポイント★

ジェノベーゼは、普段バジルを使用していましたが、庭に多く生えている大葉を使用しました。暑いので、最小限火を使う分を減らしたいと思いました。

【 審査評価 】

わが家の工夫ポイントにもあるように、ジェノベーゼは普段、バジルを使用しますが、庭に沢山生えている大葉を使用したジェノベーゼでした。バジルも大葉も同じハーブ(香草)で、同じシソ科のためか、大葉の独特な味も全く気にならず、お店で提供されるような味付けでした。庭で良く生える大葉の新しい食べ方を知ったレシピで好評を博しました。



高子さん賞

夏野菜と豚肉の やみつぎ冷製パスタ



材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

高崎生パスタ・・・220g

トマト・・・・・・1個

なす・・・・・・1本

オクラ・・・・・・4本

豚肉・・・・・・200g

塩・・・・・・少々

●和えダレ

オリーブオイル・・・・大さじ2

にんにくチューブ・・・・3cm

ごま油・・・・・・大さじ1

麵つゆ・・・・・・100cc

茹で汁・・・・・・大さじ1

※お好みで梅肉、刻み大葉を少々。麵つゆの量は好みの濃さで調整。

作り方

① 材料を切る。

トマト：一口大

なす：5mm幅で輪切り

オクラ：3等分

② 豚肉を茹でて冷水でよく冷やす。

③ 別の鍋に塩をふたつまみ入れ、高崎生パスタを茹でる。

※茹で時間は目安時間より1分長く。

④ 茹で上がる30秒前にオクラとなすも入れて一緒に茹でる。

⑤ ④をザルにあけ、冷水で冷やし水気を取る。

⑥ ボウルに豚肉・トマトと和えダレを入れ、パスタとよく和える。

※お好みで梅肉や大葉を添える。

★わが家ならではの工夫したポイント★

冷製でも高崎パスタのもっちりとした食感を活かすために、茹で時間を長くしました。夏バテで食欲が落ちやすいこの時期でもとても食べやすく、家族にも大好評です♪

【 審査評価 】

豚肉の旨味とわが家の味付けのめんつゆが入った和えダレで食欲をそそり、トマト、なす、オクラの夏野菜が沢山食べられるレシピでした。高崎生パスタのもっちり食感を活かすため、茹で時間を長くしている点は、高崎生パスタの特徴を良く理解していただいております、普段から高崎生パスタを美味しくいただいておりますと感じました。





梅パスタの稲荷

材料と分量(2人分)

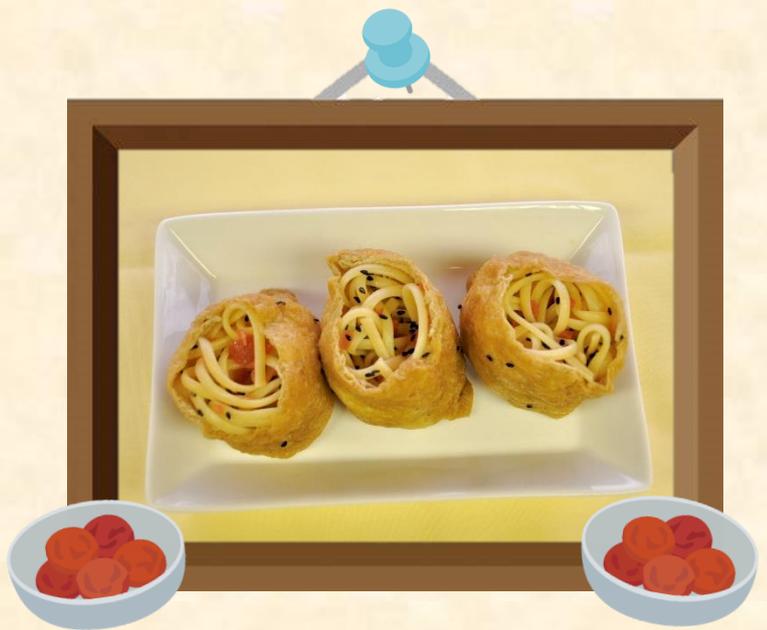
* 各人、食べる量により異なります。

●稲荷の皮

- 油揚げ 3枚
- 高崎しょう油 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- 和風だし(顆粒) 小さじ1/2

●パスタ

- 高崎生パスタ 110g
- 高崎産カリカリ梅 3粒
- 黒ごま 小さじ2
- オリーブ油 小さじ1



作り方

- ① 油揚げに熱湯を回しかけ、油抜きをする。その後、縦半分に切り、鍋にしょう油・砂糖・和風だしを加え、中火で10分ほど煮込み、火を止め冷ます。
- ② 高崎生パスタを表記時間通りに茹で、ザルに取る。
- ③ カリカリ梅の種を取り除き、みじん切りにする。
- ④ ボウルに、刻んだ梅・黒ごま・オリーブ油・高崎生パスタを加え、全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ①の油揚げを破かないように開き、④のパスタを入れる。

★わが家ならではの工夫したポイント★

高崎生パスタのもちもちとした食感と、カリカリ梅の酸味と食感がベストマッチ！甘辛く煮た油揚げとの相性抜群で、お弁当にもぴったりな一品です。

【 審査評価 】

高崎生パスタが稲荷寿司になった斬新なアイデアと、パスタのもちもち感とカリカリ梅の食感の面白さで楽しいレシピでした。油揚げは稲荷寿司と同じ味付けで、梅の酸味とも相性が良く、わが家の工夫ポイントにもあるように、おかずになるようなレシピでした。





とうもろこし入り ペペロンチーノ



材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

- 高崎生パスタ 220 g
- んにく 1 片
- 青唐辛子(赤でも可) . . . 2 本
- ベーコン 30~40 g
- 茹でたとうもろこし(白、黄可) . . . 1/2 本
- 青じそ 適量
- オリーブオイル 大さじ 2
- 塩 少々
- 胡椒 少々
- コンソメ 小さじ 1
- 生パスタの茹で汁 50cc

作り方

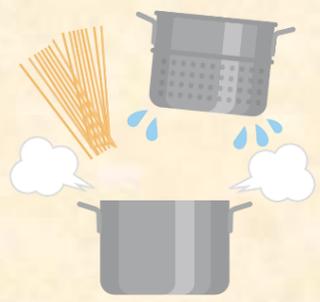
- ① 高崎生パスタを茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて、みじん切りにしたんにく、1 cm 幅に切ったベーコンを炒める。
- ③ ②に、輪切りにした青唐辛子、ほぐしたとうもろこしを入れて炒める。
- ④ ②に、コンソメを入れる。
- ⑤ ②に、茹でた生パスタと茹で汁 50cc を入れてよく炒め、塩、胡椒で味を調える。
- ⑥ 炒めた生パスタを皿に盛り付け、千切りにした青じそを飾る。

★わが家ならではの工夫したポイント★

私は毎年、白いとうもろこしを作り、孫、子と食し、好評です。茹でたとうもろこしが残りに、丁度、青唐辛子が採れたので作ってみたら意外と美味しいので応募しました。とうもろこしの甘さが嬉しい一品です。

【 審査評価 】

とうもろこしの甘みの中に、青唐辛子の辛味が合わさったクセになる味付けでした。パスタは具材と一緒に炒めて仕上げますが、仕上げにのせた青じそで、最後まで美味しくいただきました。





カレーソースパスタ

材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

●材料(A)

- 玉ねぎ・・・1/4個
- 人参・・・1/4本
- インゲン・・・5本
- しいたけ・・・2本
- ベーコン・・・3枚
- トマト・・・1個

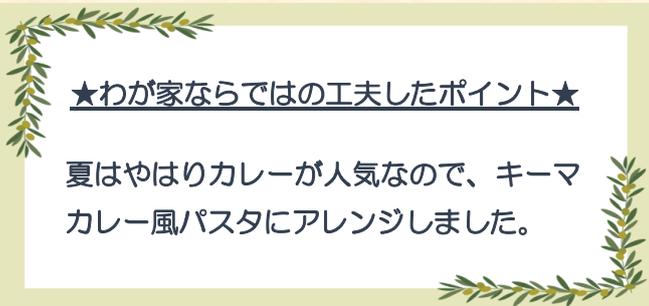
●その他

- 高崎生パスタ・・・220g
- カレー粉・・・小さじ2
- 塩・・・適量
- 胡椒・・・適量
- オリーブオイル(炒め用)・・・適量



作り方

- ① 材料(A)をほぼ1cm角に切る。
- ② 材料(A)をオリーブオイルで炒める。具材に火が通ったら、カレー粉・塩・胡椒で味を調える。
- ③ ②を、茹でた高崎生パスタにかける。



★わが家ならではの工夫したポイント★

夏はやはりカレーが人気なので、キーマカレー風パスタにアレンジしました。

【 審査評価 】

トマト、人参、インゲンなど色鮮やかな夏野菜で見た目が美しく、カレーソースで食欲がそそり、沢山の野菜も食べられました。暑い夏、食欲が落ちるときに食べたいレシピでした。





コーンクリームパスタ



材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

高崎生パスタ・・・220g

とうもろこし・・・1本

玉ねぎ・・・1/2個

コンソメ・・・3g

牛乳・・・200cc

塩・・・適量

胡椒・・・適量

粉チーズ・・・適量

黒胡椒・・・適量

オリーブオイル(炒め用)・・・適量

作り方

- ① とうもろこしをそいで、芯もとっておく。
- ② とうもろこし(粒+芯)と玉ねぎをオリーブオイルで炒める。
- ③ ②にコンソメ・胡椒・牛乳を入れ、煮込む。
- ④ ③を茹でた高崎生パスタにかけ、最後に粉チーズ・黒胡椒を好みでかける。

★わが家ならではの工夫したポイント★

夏に味が良いとうもろこしを使い、ややまろやかな味わいにして、子供にも喜んでもらえたらと思いました。

【 審査評価 】

とうもろこしの芯を具材と炒め煮ることにより旨味が増え、まろやかなクリームソースとなっていました。とうもろこしの芯から旨味が出る事を知り、食材すべてを無駄にせず、大切に食べようと感じるレシピでした。

