

鶏めしっ茶

(考案者) 秦 千晴

(レシピ誕生のきっかけ)

海の幸と山の幸に恵まれた大分らしさを、郷土料理の「鶏めし」で表現出来ないかと思ったことがきっかけです。こだわりのひとつは、だしにあります。本来だしは、かつおと昆布でとりますが、あさりだしを加えることで磯らしさが引き立ちます。またご飯には、大分特産の吉四六漬けを入れているため、食感にアクセントを加えました。お好みで、ゆず胡椒を加えても良いですし、かぼすを加えるといっそう違った風味が楽しめます。



材料(2)人分

鶏もも肉(国産)	100g	乾燥椎茸スライス	10g	あさり	300g
ごぼう(国産)	70g	薄口醤油	小さじ1	※薄口醤油	小さじ1
にんにく(国産)	1かけ	酒	大さじ1/2	酒	大さじ1/2
濃口醤油	大さじ1	みりん	大さじ1/2	だしパック(かつお、昆布)	1個
酒	大さじ1	砂糖	小さじ1/2	米	2合
みりん	大さじ1	卵	2個	吉四六漬け	45g
砂糖	小さじ1	塩、砂糖	少々	三つ葉	1袋
キャノーラ油	大さじ1	キャノーラ油	適量	刻みのり	適量
				お好みで	ゆず胡椒、かぼす

作り方

米はとぎ、炊飯準備をしておく。鶏もも肉は、小さくカットする。にんにくは、すりおろしておく。吉四六漬けは小さく刻む。ごぼうは、笹がきにし水にさらしておく。椎茸は軽く洗い、ぬるま湯に漬ける。三つ葉は根をカットし洗う。さつと茹でて冷水にさらし4cmくらいにカットする。

- ①具材 鍋に油とすりおろしたにんにくを入れ、香りがするまで加熱する。鶏肉を加え表面が白くなったらごぼうを炒める。
- ②酒、みりん、砂糖、醤油を①にいれ中火で水分がなくなるまで加熱する。
- ③ご飯 炊き上がったご飯に②、刻んだ吉四六漬けを満遍なく混ぜ合わせる。
- ④錦糸卵 卵に塩、砂糖を入れ溶いておく。フライパンに油を満遍なくひき、適量流し込む。裏返し裏面も火を通す。
- ⑤④がある程度冷めたら、数枚重ねて2mm幅に切る。
- ⑥椎茸 戻し汁は、細かいザルで濾す。戻した椎茸、酒、みりん、砂糖、薄口醤油、戻し汁を加え煮る。
- ⑦だし あさはりは洗い、あさがりが漬かる程度の水をいれ、火にかける。沸騰したら、灰汁を取り除きザルで濾す。
あさりだしを鍋に戻し、だしパックをいれ再びひと煮たちするまで加熱する。※あさりの塩度で醤油の量は、調整が必要
- ⑧どんぶりに③のご飯を盛り、⑤の錦糸卵・⑥の椎茸・三つ葉・刻みのりをトッピングする。
- ⑨⑦のだしを⑧に適量かけて出来上がり。