【美食福井食材】 新しいご当地メニューコンテスト

福井の紅重ね ～海の幸と番茶豆飯のひとくちちらし～



【材料】分量 4人分

- 豆入り茶飯
  米0.5合、(A:炒り大豆12g、番茶茶葉3g、熱湯300g)
  上記から番茶100g+炒り豆全量
- 合わせ酢
  (B:紅梅液10g、米酢6g、塩2.0g)
- 具材
  (C:ふくいサーモン　25g、甘エビむき身15g、越のルビー10g)
- 合わせダレ
  (D:紅梅液15g、しょうゆ7.5g、梅ごしょう1.5g)
- 紅たで　適量

【作り方】

1	豆入り番茶を出す。(A)を全て耐熱容器に入れ、蓋をして15分蒸らす。全量から番茶を100gを使用、豆は全量取り出して米の上に乗せ、炊飯する。
2	1の炊き立ての豆炒り茶飯に、(B)の合わせ酢を全量加えて手早く混ぜ、ラップをふんわりかけて人肌に冷ます。
3	(C)のサーモンは5㎜×2cmの棒状に切る。甘エビは、8㎜角に切る。越のルビーは3㎜厚さのスライスにし、十字に切る。全て(D)の合わせダレで和える。
4	組立てる。2の寿司飯を16等分(1個あたり約10～11g)にして、つまむように軽くまとめ、れんげの上にのせる。(ぎゅっと握らない)。3の具材を汁気を軽く切ってから16等分(1個あたり約10g)にして、上に乗せる。
5	紅たでを散らす。

ポイント

豆入り番茶の出し方で、炒り大豆を合わせておくことで、豆が水分をすって柔らかくなりやすいです。濃いめの番茶と大豆で、香ばしい茶飯にしておくことがポイントです。より手軽にしたい場合は、福井の豆入り番茶を使用しても。サーモンは細切りにすることで、見た目も美しく、寿司飯の上に乗りやすくなり、甘エビや越のルビーも盛り付けしやすくなります。梅ごしょうは入れすぎると辛みが後に響くので、ほんのり効かせる程度ながらも、わさび不要の味わいで全体をまとめてくれます。前菜として今回はひとくち仕立てですが、お重や丼にしっかり盛りつけてもおいしく楽しめます。

使用した「美食福井」の食材

ふくいサーモン, 甘えび, いちほまれ, 越のルビー, 紅梅液、梅ごしょう、番茶

合わせる福井県産飲料

紅梅液を福井金津屋さんの銘茶<緑光>で割った自家製モクテル。その他福井の日本酒、お茶との相性も楽しめます。

レシピに込めた思い

福井の伝統的な郷土の味を、現代の食卓を彩る華やかな一皿へと昇華させ、家庭で楽しめるおもてなし料理にしたいと、本品を開発しました。ベースに今庄地区の郷土料理、「番茶豆飯」を採用。洗練された「ひとくちちらし寿司」のスタイルにすることで、新しい郷土料理をイメージ。最大のこだわりは、合わせ酢に福井特産の「紅梅液」を使用した点です。梅のまろやかな甘みとフルーティーな酸味が加わることで、お酢の角が取れ、通常のすし飯よりも口当たりが格段に軽やかに仕上がります。これにより、番茶と炒り大豆の香ばしい風味がより一層引き立ちます。この軽やかなシャリに、福井が誇る甘エビやサーモン、越のルビー、そしてシェア日本一の紅たでを重ね、すべての食材が口の中で美しく「調和」するよう計算し、ノンアルコールから日本茶まで幅広く合わせやすい味わいにしました。伝統の漆器に映える、福井の「紅（くれない）」が織りなすストーリーと調和の美しさを、このひとくちに込めています。