



沖縄の郷土料理「イナムドッチ」の味わいをお雑煮にアレンジし、石垣島ならではの島の恵みを生かした一碗を作りました。

石垣島産の車エビは海の香りと旨味を引き出し、結び昆布は新年の縁起を願う気持ちを込めています。しいたけ・こんにゃく・ほうれん草などの具材は、「イナムドッチ」の特徴を生かしつつ彩り良く仕上げました。焼き色のついた餅を合わせることで、沖縄の伝統と新春の祝いをひとつの碗にまとめたオリジナル島雑煮です。

材料(4人分)

ご当地食材

石垣島産車エビ(車エビ) 4尾
イナムドッチ味噌 約大さじ4

丸餅 4個
にんじん 8切れ
しいたけ 4枚
ほうれん草 1束
こんにゃく 4切れ
紅白かまぼこ 4切れ
昆布 結び昆布4つできるサイズ
塩 少々
みりん 少々

レシピ

- ①餅を焼く。(軽く焼き色を付ける)
- ②車エビを殻付きのまま軽く湯通しし、色が変わったら取り出す。
- ③こんにゃくは三角、にんじん・しいたけ・かまぼこは飾り切り、ほうれん草はサッと茹でて水気を絞る。
- ④水を入れた鍋に昆布を30分間漬け、その後火にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。(取り出した昆布で結び昆布を4つ作る)
- ⑤鍋のだし汁に、こんにゃく、にんじん、しいたけ、結び昆布を入れて煮る。
- ⑥⑤の野菜類がやわらかくなったら弱火にし、味噌を溶かし入れ、塩、みりんで味を整える。
- ⑦器に①の餅、②の車エビ、③のかまぼこほうれん草を盛り付ける。
- ⑧⑦に温かい⑥をそっと注ぎ、具材が美しく見えるよう整える。

八福の彩りイナムドッチ雑煮
〜沖縄伝統×新春〜

沖縄県在住中学二年生 東與那覇稀乃(他五名)

レシピ推薦校…琉球調理製菓専門学校