



地元である苫小牧の名産品「北寄貝」、そして北海道の「姫竹」というたけのこを使用しました。

お雑煮の汁は北寄貝のゆで汁と「ほっき節醤油」を使用し、餅には柚子の皮を入れて味にメリハリをつけています。

また、にんじんの飾り切りは菊の花をイメージしており「不老長寿」の意味があることから、正月らしさを演出しました。

材料(4人分)

ご当地食材	角餅 8個	れんこん 1/4個	白出汁 80ml
北寄貝 2個	柚子の皮 1/2個分	こんにゃく 1/2枚	ほっき節醤油 大さじ2
姫竹 4本	にんじん 1/2本	ちくわ 1本	塩 少々
	大根 1/10本程度	三つ葉 4本	

レシピ

- ①器に餅と水80mlを入れ、電子レンジで1分30秒加熱する。
固ければ軟らかくなるまで10秒ずつ加熱する。
- ②柚子の半分程度の皮を刻み、①の餅と軽く混ぜてからジップロックに入れる。
定規等で長方形に形を整え、冷蔵庫で冷やす。
- ③にんじんは飾り切りと千切り、大根は1/3を短冊切り、2/3を千切り、こんにゃくは千切り、れんこんは半月にして薄切り、ちくわと姫竹は斜め切りにする。
- ④水720mlを沸騰させ、下処理した北寄貝をひもと身に分けてから湯に入れる。
身はサッと茹で、火が通ったら取り出しておく。
- ⑤④のゆで汁に③を入れて野菜に火を通す。火が通ったら白出汁とほっき節醤油で味を整える。
濃ければ水を、薄ければ塩を足す。
- ⑥餅がのびず、ジップロックにくっつかない状態になったら、袋ごと長方形になるように切る。
(冷たい場合は、溶けない程度にレンジで加熱する)
- ⑦器に④の北寄貝、⑤の野菜類と出汁、⑥の餅、三つ葉を盛り付ける。

イナシクル(幸せ) 貝^{かい}苦^く雑煮^{ぜん}

北海道在住高校二年生 近藤未彩
レシピ推薦校・北海道文教大学附属高等学校食物科