

米沢の伝統野菜 雪菜料理コンテスト グランプリ受賞作品

作 品 名	雪菜とチーズの洋風味噌スープ
-------	----------------

【材料と分量（4人分）】

• じゃがいも	300g（大きいサイズ2個）	• プロセスチーズ	1/6サイズを4個
• 雪菜	120g	• だし汁	480ml
• 厚切りベーコン	40g	• みそ	20g
• しめじ	40g	• 黒胡椒	適量

【作り方】

- ① 【下準備】だし汁を作る。
- ② 雪菜は1cm幅の斜め切り、じゃがいもは一口大の乱切り、ベーコンは幅5mmの拍子切りにする。しめじは、石づきを取りほぐす。
- ③ 鍋に水を入れ沸騰したら、雪菜を入れさっと（約30秒）茹で、ざるにあげ冷やす。
- ④ 鍋にだし汁、じゃがいもを入れて火にかけ、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ じゃが芋に火が通ったら、ベーコン、しめじ、チーズを入れ、みそを溶き、沸騰直前に火を止める。
- ⑥ ⑤を盛り、その上に水切りした雪菜をのせ、黒こしょうをかけて、完成。



【PRポイントや工夫したこと】

普段よく食べる味噌汁に雪菜を入れ、簡単に手軽にできる料理にしました。

雪菜は生でも食べられることから、少しの時間煮るように工夫しました。すると、雪菜のシャキシャキとした食感が残り、他の食材と比べて存在感を出すことができました。

また、このレシピを考える上で、雪菜はセロリに似ているという特徴をヒントにしました。この特徴から、雪菜は洋風の料理に合うのではないかと考え、洋風の味噌汁を作りました。今回、味噌汁にチーズを加えました。チーズのうまみ成分であるグルタミン酸によって、コクや風味が加わり、さらにおいしく仕上がったと思います。

雪菜×みそ、雪菜×チーズの相性が合い、雪菜のおいしさが際立った料理になっています。