

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	雪菜とマグロの長芋和え
ふりがな	きむら あかね
氏 名	木村 朱可音
【材料と分量（ 4人分 ）】 <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%; margin-right: 50%;">• 雪菜（またはふすべ漬） 100g <li style="width: 50%;">• しょうゆ 少量 <li style="width: 50%;">• まぐろ 100g <li style="width: 50%;">• わさび 少量 <li style="width: 50%;">• 長芋 200g <li style="width: 50%;">• パセリ 少々 	
【作り方】 <ol style="list-style-type: none"> ① 長芋の千切りを 12 本作り、残りをすべてすりおろす。 ② 雪菜を 10 秒茹でてから、細切れにして、①ですりおろした長芋に混ぜ合わせる。 ③ まぐろを角切りにして器に盛りつけ、②をかける。 ④ 最後に、長芋の千切りを 3 本ずつのせ、まぐろにわさびをのせて、しょうゆをかけてからパセリをふりかける。 	
	【PRポイントや工夫したこと】 <p>雪菜の辛味がちょうどわさびのような感じでアクセントとなり、まぐろとよく合います。また、雪菜の食感もシャキシャキとしており、山芋が全体をまとめて口の中いっぱい素材のおいしい味が広がります。</p> <p>長芋の千切りのシャキシャキした食感も雪菜といっしょに楽しむことができるように工夫してみました。</p> <p>簡単で雪菜をおいしくいただくことができるので多くの人にご賞味いただきたい一品に仕上がりました。</p>