

① メニュー名

逆転！しいたけバーガー・改

② 材料：4人分

藤枝産しいたけ4枚、ご飯半合、静岡産ちりめんじゃこ13g、ごま小さじ半分、静岡茶葉20g、バター、醤油、みりん、じゃがいも、静岡茶葉5g、塩、小麦粉

③ 作り方

お茶を煎れる。茶葉をしぼっておく。しいたけの石づきを取り、かさに切れ込みをいれる。石づきはみじん切りにしておく。しいたけをバーガーでソテーし、醤油とみりんで味をつける。しぼった茶葉、じゃこ、ごまを胡麻油で炒めて白だしと塩で味をつける(→しっとりお茶ふりかけ)。ご飯にしっとりお茶ふりかけを混ぜ、形づくり、しいたけではさむ。

茶葉をすり鉢で細かくすり、塩適量と混ぜる(→お手製茶塩)。じゃがいもの皮をむき、細く切って水にさらす。水をよく切り、小麦粉と塩をまぶす。油で揚げ、お手製茶塩をまぶす。

④ 我が家ならではの工夫

昨年コンテストに出したしいたけバーガーを、さらに静岡色を強めたいと、ご飯にしっとりお茶ふりかけを混ぜました。名前に「逆転！」とあるのは、バーガーの具になる部分ご飯で、パンズの代わりに肉厚の藤枝産しいたけを使っているのが通常の逆転の発想だからです。

⑤ 親子でお料理したエピソード

毎年の応募で、大好きなしいたけを広めたいと、今年もしいたけのメニューを楽しく考えました。今回は一品ということで、なるべく一皿に静岡をたくさん盛り込みたいとお茶を二種類の形で使いました。しっとりお茶ふりかけは本当においしくて、味見でなくなりそうでした。