

かつおメンチのばくだんコロッケ



- 材料(8個分)
- | | |
|--------------------|-------------------|
| かつお切り身 …… 300g | 粉末こんぶ …… 小さじ1(3g) |
| 玉ねぎ …… 1/2個 | 塩 …… 4g |
| 大葉 …… 10枚 | バター …… 30g |
| パン粉 …… 20g | 勇知いも …… 200g |
| 牛乳 …… 大さじ1(15ml) | こしょう …… 少々 |
| マヨネーズ …… 大さじ1(12g) | コーンフレーク …… 50g |
| 味噌 …… 大さじ1(18g) | サラダ油 …… 適量 |
| 卵 …… 1/2個 | |

- 作り方
- ①勇知いもはピーラーで皮をむき、水で洗い、柔らかくなるまでゆでる。
 - ②①の勇知いもを熱いうちに、ポウルに入れてマッシャーでつぶし、バター20g、塩2g、こしょうで調味する。
 - ③かつおを粗めのミンチ状にし、ポウルに入れて塩2gを加え、よく練る。
 - ④玉ねぎをみじん切りにし、バター10gで炒め、冷ましておく。
 - ⑤大葉を細切りにする。
 - ⑥パン粉を牛乳にひたしておく。
 - ⑦③に④の冷ました玉ねぎ、⑤の大葉、⑥のパン粉、マヨネーズ、味噌、卵、粉末こんぶを加えてさらに粘りが出るまで練る。
 - ⑧②の勇知いも(1個分約30g)を丸めて、⑦のたね(1個分約70g)で包み、ボール型に成形して、軽く砕いたコーンフレークを衣としてつけておく。
 - ⑨180℃くらいに熱した油でキツネ色になるまで揚げれば完成。

- 材料(4人分)
- | | |
|----------------|----------------|
| かつお切り身 …… 300g | 塩 …… 適量 |
| 玉ねぎ …… 1/2個 | バター …… 適量 |
| ねぎ …… 1/2束 | 大葉 …… 10枚 |
| パン粉 …… 30g | 長ネギ …… 大1本 |
| 牛乳 …… 大さじ1 | カツオ節 …… 6g |
| マヨネーズ …… 大さじ1 | しょうゆ …… 2/3カップ |
| 味噌 …… 大さじ1 | みりん …… 1/2カップ |
| 粉末こんぶ …… 小さじ1 | 砂糖 …… 大さじ2 |
| 卵 …… 1個 | |

- 作り方
- ①かつおをミンチ状にし、ポウルに入れて塩を加え、よく練る。
 - ②玉ねぎをみじん切りにし、バター10gで炒め、冷ましておく。
 - ③ねぎを小口切りにする。
 - ④パン粉を牛乳にひたしておく。
 - ⑤①に②の冷ました玉ねぎ、③のねぎ、④のパン粉、マヨネーズ、味噌、卵を加えてさらに粘りが出るまで練る。
 - ⑥小判型にたねをまとめて空気を抜き、フライパンにバターを熱して両面をよく焼く。
 - ⑦長ネギは青い部分を切り落とし、縦に切り目を入れて開き、ヌメリを取る。白い部分とともに縦に4～6本切り目を入れてから、みじん切りにする。大葉は細切りにする。
 - ⑧鍋に⑦の長ネギ、細かくしたカツオ節、しょうゆ、みりん、砂糖を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止める。
 - ⑨皿に焼けたハンバーグを乗せ、細切りにした大葉、⑧のねぎしょうゆダレをかけて完成。



鹿児島水産高校生が コンカツ料理で準グランプリ!



①準グランプリを獲得した鹿児島水産高校の生徒(左から中原弘喜さん、小湊康生さん、田原知輝さん、寺口純磨さん) ②稚内高校商業クラブとエピソード審査前に打ち合わせをする生徒たち ③エピソード審査で料理に込めた想いを発表

鹿児島水産高校食品工学科の3年生4名と稚内高校の生徒たちが共同で開発した「かつおメンチのばくだんコロッケ」と「かつおtoこんぶdeうまみUPハンバーグ」が、「第5回オレンジペーじX味の素KK『ジュニア料理選手権』」の団体部門で、準グランプリに輝きました。

この選手権での鹿児島県内の学校の受賞は、鹿児島水産高校が初となります。

今回は「大切な人のために、気持ちを込めて作る料理」をテーマに、全国の中学・高校から団体・個人の両部門に2095点が出品。両部門それぞれ6点が1次審査(レシピア審査)を通過し、10月16日に東京で調理審査とエピソード審査が行われました。当日は、稚内高校からも2名の生徒が応援に駆け付け、一緒に料理への想いを発表しました。その後行われたウェブ投票の結果を合わせ、11月6日に順位が決定しました。

コンカツプロジェクトから鹿児島水産高校に「稚内と枕崎をもっとPRできる料理を作りたい」と提案があり、手を挙げたのが中原弘喜さん、小湊康生さん、田原知輝さん、

寺口純磨さんの4名。

昨年10月頃から開発を始め、稚内高校商業クラブの生徒たちと打ち合わせやお互いに素材を送っての試作を何度も繰り返し、鹿児島水産高校の園田里香助教諭のアドバイスを受けながら工夫を続けてきました。

8月27・28日、稚内市で開催された「最北端・食マルシエ」では「かつおメンチのばくだんコロッケ」を販売。行列ができるほどの人気ぶりで見事完売となり、生徒たちの自信にもつながったそうです。

「かつおtoこんぶdeうまみUPハンバーグ」を担当した小湊康生さんは「カツオの生臭さを消すために大葉や味噌を混ぜ込んだり、加熱した時に固くならないようにマヨネーズを加えたりと試行錯誤を繰り返しながら作って完成しました。今後は、今回作った料理が冷凍食品として販売され、枕崎、県内、全国へと広がっていくといいなと思います」と話していました。

コンカツプロジェクトでは、市内料飲業での提供も視野に入れており、さらには冷凍食品などの商品化にも期待が寄せられます。