

応募者氏名	高田 順治
作品名	里山・里海の恵み
セールスポイント	お皿の中で里山を焼リゾットとイノシシ、里海をクリアなスープで石川県の里山、里海的美しさや実りを表現しました。
料理写真	

1人分の材料	分量
◎焼リゾット	リゾット
・古代米（緑） 90g	仕上がり量
・コシヒカリ 90g	80g 使用
・玉葱 50g	
・粉末コンソメ 10g	
・水 180 cc	
・バター 15g	
・オリーブ油 15g	
○春菊のペースト	
・金沢春菊 30g	} 大匙 2
・小松菜 30g	
・金沢せり	5g
・パルメザンチーズ	適量
・イノシシばら肉	70g
・青唐みそ	10g
・クルミみそ	10g
・粉山椒	少々
・ブラックペッパー	少々
・クルミオイル	20 cc
・中島菜	10g

作り方
◎焼リゾット
・古代米から調味料までの材料を炊飯器に入れ、バターライスを作る
・春菊、小松菜をボイルする→ゆで汁と共にミキサーにかける
・バターライス、春菊ペースト、水（適量）、金沢せり、パルメザンチーズでリゾットを作る
↓
型に入れ、パルメザンチーズを表面にふって焼く
◎イノシシ肉、ほう葉
・イノシシ肉、ブラックペッパー、粉山椒、クルミオイルを真空にかける→真空にかけたイノシシ肉をグリルパンで焼く
・中島菜、能登しいたけ、万能ねぎをにんにく、バターでソテーする
・イノシシ肉、ソテーした野菜、みそ（青唐みそ・クルミみそ）をほう葉で包んでオーブン（175℃）で約15分加熱する

・能登シイタケ	5g
・万能ねぎ	5g
・にんにく	1/2 片
・バター	5g
・ホウ葉	1 枚
◎クリアスープ	
・水	600 cc
・昆布	5g
・塩	3g
・生姜	5g
・ローリエ	1 枚
・白ネギ	15g
◎彩り	
・わさび葉	少々
・花穂	1 本
・しば漬け（刻み）	適量
・青しそ実	適量
・紅心大根	スライス
・黒大根	
・能登娘	1 枚
・青大根	スライス
・五郎島金時	
	スティック
	1 枚

◎クリアスープ	
・鍋にすべての材料を入れ、沸かす→ゆっくりと常温で落ち着かせる	
◎彩りの下準備	
・スライスした彩り大根をかるくポイルする	
・五郎島金時をスライスして、油で素揚げしてかるく塩をふる	
◎組み立て、仕上げ	
①お皿に焼リゾット、彩り大根をのせる	
②ほう葉焼したイノシシ肉をのせる	
③わさび葉、しば漬け、青しその実、花穂を飾る	
④クリアスープを注ぐ	