

第1期そば学検定 そば料理学 課題及び解答用紙

受験番号		氏名	優秀賞(3)
------	--	----	--------

Q. そば粉を使った料理を1品作って下さい。
 種物でも、創作でも酒肴でも、甘味でもなんでも良いです。
 ただ、この料理を作る動機と誰に食べさせたいかとの思いを
 レシピ(写真)と一緒に書きください。

料理の名称	蕎麦 柿(そばがき)プリン (ダジャレですが)
材料及び分量	4人分としてください。 粗びき蕎麦粉(筑波山北側岩瀬産 常陸秋そば粉) 200g 水 200cc 干し柿 1個 (自宅をとれた渋柿を干し柿にしました) 80g 柿のハチミツ
調理方法 (特に工夫したことなども入れてください。)	<ol style="list-style-type: none"> 1 片手鍋に蕎麦粉と水を入れダマにならないように良く混ぜる。 2 1を中火～強火にかけながら、すりこぎで混ぜ合わせる。 3 餅のようになってきたら、細かく切った干し柿を入れて 火を止めて均一に混ぜるように、かき混ぜる。 4 容器に入れて 柿のハチミツをかけて 完成 <p>孫が、じいじの蕎麦は特別、どこの蕎麦よりも美味しいと我が家に来るたびに、ざるそばをリクエストしてくれます。 蕎麦粉のこんな食べ方もあるよと孫に食べてもらう為に作りました。 こだわりで干し柿から柿のハチミツはないか探しました。 蕎麦粉を火にかけ練っている時に干し柿を入れると焦げ付き易く、又 干し柿の糖分で通常の蕎麦がきのように固まらず、蕎麦粉と水の量のバランス、干し柿を入れるタイミング、量に苦労しました。 干し柿の糖分で固まりにくいと予想しましたが、予想以上に固まらず『蕎麦柿』から『蕎麦柿プリン』に変更しました。 調理は難しくないですが、柿の木剪定、摘果、収穫、干し柿つくりと時間と手間のかかる『蕎麦柿プリン』でした。美味しい和菓子です。</p>
完成品画像を別に添付してください。(A4 以下) プリント写真、DVD 等の記録媒体やメールでの添付も可	



ウッドデッキの軒下に干しました



干しあがった柿



柿のハチミツ



蕎麦柿プリン



器を変えてみました