

第2回 「八代海北部沿岸都市」ぐるりんグルメコンクール応募作品

氏名（グループの場合は、グループ名と代表者名）

食と農をつなげ隊 河野 京子（氷川町）

料理名 しょうが あまこうじ 生姜の甘 麴		使用する地域の産品（産出地域） 生姜、うるち米
材料費概算（4人分） 1,200円		料理の写真
調理時間 50分		
材料	分量（4人分）	
生姜	280g	
麴（米麴）	200g	
しょう油	160cc	
砂糖	160g	
炒りゴマ	適量	
作り方		
<p>①米麴をほぐしておく（乾燥こうじ場合は、水100ccに浸け、柔らかくしておく）</p> <p>②生姜は千切りにして、水にさらし、熱湯でさっと茹でる。</p> <p>③①と②、砂糖、しょう油を鍋に入れ弱火で練る</p> <p>仕上げにごまをふる。</p> <p>※冷蔵庫で約1か月は保存できる。</p>		
アピールポイントなど		
<p>特産の生姜をたっぷり使い、栄養価の高い米麴とシンプルな調味料で仕上げました。ご飯にも合い、お茶のお供にもなる。身体の温まる一品です。</p>		