



## かしゅう 夏秋いちご (バラ科)

夏から秋にかけて収穫できるいちごで、山形県オリジナル品種「サマーティアラ」を中心に、夏秋どり専用の品種が栽培されている。夏期でも果実がしっかりしており、甘みに加えて酸味があるのが特徴。



### ホタテのカルパッチョ 夏秋いちごソース

材 料 [2人分]	・ホタテ(刺身用)	4枚	《いちごソース》	
	・キウイ	1個	・夏秋いちご	5個
	・ベビーリーフ(飾り用)	適量	・市販のフレンチドレッシング	大さじ2

- 作り方**
1. ホタテは横にスライスする。キウイは皮をむいて5mmの厚さにスライスする。
  2. 夏秋いちごは洗ってへたを取り、フォークの背でつぶし、フレンチドレッシングとあえていちごソースを作る。
  3. 皿に1のホタテ、キウイを交互に並べ、2のいちごソースをかける。



材 料 [5人分] (1人2個)	・夏秋いちご	10個	《寒天液》	
	・さつまいも	200g	・うめジャム(砂糖入り)	70g
	・砂糖	60g	・水	250ml
	・バター	10g	・粉寒天	2g
			・砂糖	80g

#### 作り方

### おやゆび姫

1. 夏秋いちごは洗って、水気をキッチンペーパーでふき取り、へたを除く。
2. さつまいもは厚めに皮をむき、適当な大きさに切り水にさらしてからゆでる。柔らかくなったらお湯を捨ててつぶす。
3. 2のさつまいもに砂糖とバターを加えよく混ぜ、10等分にして1の夏秋いちごを頭だけ出して包む。
4. なべに水と粉寒天を入れ、約1分かき混ぜながら煮立てて火を止め、砂糖を加える。
5. 4のあら熱をとってからうめジャムを加え、かき混ぜて寒天液を作る。
6. 小さい器にラップを敷き、5の寒天液を流し、3を入れる。上からさらに5の寒天液を流し、ラップできんちゃくのように形成して常温または冷蔵庫で固める。

### 夏秋いちごのデコレーション寿司

材 料 [2人分]	・夏秋いちご	200g	A	砂糖	小さじ1	《寿司の具》	卵	1個
	・米	1合		みりん	小さじ1		きゅうり	1/3本
	・合わせ酢	適量		しょう油	小さじ1		干しいたけ	2枚
	・夏秋いちご(飾り用)	6個					しらす干し	30g
						さやえんどう	10g	

- 作り方**
1. 夏秋いちごはへたを取り、洗ってレンジで約3分加熱する。
  2. 米をとき、1で出た夏秋いちごの汁と水を加え、普通に炊く。炊き上がったら、合わせ酢を加える。
  3. 金糸卵を作る。干しいたけは戻して、Aで甘辛く煮る。
  4. きゅうりは千切りにし、塩もみする。さやえんどうは塩ゆでし、千切りにする。
  5. ケーキ型に、寿司の具の半分を敷き、2の半分をのせる。その上に、残りの具を敷き、さらに2の残りをのせ、固く押し、サンドウィッチの様にする。
  6. 5を裏返し、夏秋いちご(飾り用)をのせる。

※ しらす干しは写真のように他の具と一緒に盛っても、いちご飯に混ぜてもよい。

