



沖縄風炊き込みご飯 7月21日

- ・ 沖縄風炊き込みご飯
- ・ ワンタンスープ
- ・ ゴーヤチャンプルー
- ・ 紫玉ねぎとわかめの和え物



沖縄料理

● 沖縄風炊き込みご飯＝クファージュシー

沖縄では、祝い事などに欠かせない一品です。
家庭料理でもあり、スーパーやコンビニなどでは、
クファージュシーのおにぎりがあります。

● ゴーヤチャンプルー

沖縄野菜の代表と言ってもよい「ゴーヤ」
沖縄のゴーヤは歯ごたえがシャキシャキしており、
苦みだけでなく、旨味が詰まっています。
また、ゴーヤにはビタミンCが豊富に含まれます。
他の野菜と比べ、加熱しても壊れにくいビタミンCです。
ビタミンCは、心身のストレスや疲労を回復する働きが
あります。さらに、ビタミンCには抗酸化作用があり、
動物性食品と一緒に食べることで抗酸化力が高まります。

● クファージュシーの作り方

【 材料 2人分 】

	米	1合
	豚バラ肉・豚もも肉	各40g
	干椎茸	1～2個
A	(戻して、千切り)	
	赤板蒲鉾(拍子切り)	30g
	玉葱(みじん切り)	40g
	サラダ油	小さじ1
B	みりん	大さじ1
	薄口醤油	大さじ1
	酒	小さじ2
	塩	適量
	だし汁	適量
	ごま油	小さじ1/4
	白髪葱	適量

【 作り方 】

- ① Aを炒め、Bを加えて味をつける。
- ② 米に①とだし汁を炊飯器の1合の
ラインまで加え、炊く。
- ③ 炊きあがりに、ごま油を加え混ぜる。
- ④ ③を器に盛り、白髪葱をのせ完成。



★ ゴーヤの苦みを緩和するための方法

- ① 苦みのマイルドな沖縄産ずんぐり型を選ぶ
- ② 水にさらす(長時間さらすとビタミンCが溶け出してしまう)
- ③ 塩もみする
- ④ 薄切りにする
- ⑤ 油をよく吸収させる
- ⑥ しっかりした味付けをする

