

加賀丸いものカリカリチーズピザ

長芋や自然薯のように、生でも火を通していただける「加賀丸いも」で、ピザ風の一品を。

丸いものは生の部分がシャキシャキ、火が通った部分はホクホク、焼いたピザ用チーズはカリカリ！

いろんな食感が楽しい簡単レシピです。

(考案者：和田明日香)

このレシピは「日本農業賞 和田明日香インスタライブクッキングショー」
(2022/2/19 21:00) 配信のために作成されたものを、JA能美女性部
が分量などをアレンジしました。

【材 料】(フライパン1枚分)

加賀丸いも(スライス)	180～200g
ピザ用チーズ	120g
削り節	適量
細ねぎ(小口切り)	適量



つくり方

- 1) 丸いものは皮をむいて半分に切り、さらに3mmほどの薄切りにする。(ひと口サイズの薄切りが良い)
- 2) 冷たいフライパンにピザ用チーズを広げ、1の丸いものを並べる。
(焦げ付きやすいフライパンにはフライパン用のアルミシートを敷くと良い)
- 3) フライパンを点火。中火にしチーズの周りに焼き色がつくまで焼く。(弱火～中火)
(蓋をして、時々様子を見ながら火加減を調節する。最後は蓋を取って焼くと良い。)
- 4) フライパンをコンロから下げて、チーズを少し冷まし固めてから、皿に移す。
(チーズがカリカリになればOK)
- 5) 削り節、細ねぎをトッピングし、好みでポン酢またはしょうゆをかけて食べる。
(ポン酢やしょうゆは無くても美味しいです。)

加賀丸いもの磯部焼き

【材 料】	※200gで約8～10個
加賀丸いも(すりおろし)	適量
塩 または だしの素	少々
海苔	適量
こめ油	適量



つくり方

- 1) 海苔をひと口サイズの大きさに切っておく。
- 2) 丸いものを洗って、皮を剥く。すりおろして、よくかき混ぜる。
- 3) 塩(またはだしの素)を加えてよく混ぜる。
- 4) フライパンに適量のこめ油を熱し、①の丸いものをスプーンなどで
すくって入れ、海苔を乗せて両面を焼く。(好みで海苔を巻いても良い)

<磯辺焼きアレンジ編>

すりおろした丸いものに刻みネギや紅ショウウガ、
桜エビ、青のり、余ったひじき煮などを混ぜて
焼いてもおいしいです。

その他メニュー

- お好み焼き(粉無し、すりおろした丸いものをそのまま使って)
- チップス(スライスして低温油で揚げる)
- 浅漬け(角切りにした丸いもをつまようじに刺して、白だしに漬ける)
- アヒージョ(食べやすい大きさに切って)
- 味噌汁や豚汁の具(すりおろした丸いもを、団子のように落とす)
- とろろ(大根おろしを混ぜてみても良い)

加賀丸いものしんじょ風

もっちりとした食感。薬味を工夫してほっこりしましょう。

【材 料】(5～6人分)

加賀丸いも(すりおろし)	約300g	合わせて320gに なるように
大根おろし(汁も入れる)	約20g	
カニカマ	5本	
塩	小さじ 1/2	
<以下 あんの材料>		
A(エコープ)かつおだし(濃縮タイプ)	小さじ 1/2	
A水(かつおだし用)	90～100cc	
Aしょうゆ	小さじ 1	
Aみりん	小さじ 1	
A酒	小さじ 1	
B片栗粉	大さじ 1/2	
B水	大さじ 1	
※仕上げ(飾り用)		
小口ネギ、ゆず皮千切り	適量	



作り方

- 1) 丸いものの皮を剥いてすりおろし、大根も皮を剥いてすりおろす。一緒によく混ぜておく。
- 2) 塩とほぐしたカニカマを1に加えてよく混ぜる。
- 3) 蒸し鍋に湯を沸かしておく。
- 4) 2を茶碗蒸しの器に移して、鍋に並べる。(火傷に注意)茶碗蒸しのフタは不要。
蒸し器には布巾を被せてから鍋のフタし、10分程度蒸す。
- 5) 別の鍋(小鍋)に材料Aを入れて煮立たせ、Bの水溶き片栗粉を入れてあんを作る。
(あんの濃さはお好みで。)
- 6) 4が蒸し上がったら5のあんをかけ、好みでゆずや小口ネギを散らす。(ゆずがオススメ)

「加賀丸いも」調理について【参考】

★黒い部分について

皮を剥くと時々黒くなっている部分がありますが、なるべく取り除き、使わないようにしましょう。
黒い部分があると、すりおろした時に全体に広がってしまいます。

- ➡磯辺焼きなどに使う場合、少し黒い部分があっても調理後わからなくなるので混ぜてしまっても大丈夫です。

★酢水に浸ける?

皮を剥いたあと、酢水に浸ける場合もありますが、すぐに使うときは酢水に浸けなくてもOK。
手が痒くなった時は、酢水で洗うと痒みが和らぐ効果もあります。

★おろし器、おろし金を使うとき

加賀丸いもをおろした後、最後に大根を少しおろすと、おろし器に付いた丸いものがきれいに落ちます。
丸いものに少し大根おろしが入っても、味に大きな影響はないので試してみてください。