

県内高校生のコンクール 梅田さん(松陽)、山信田さん(角館)最優秀賞

乳製品をおいしく調理



牛乳やチーズ、バターなどの乳製品を使った料理の出来栄を競うコンクールが、秋田市卸町の県学校給食会で開かれた。県内の高校生10人が参加し、能代松陽高1年の梅田来さん(16)と、角館高校2年の山信田莓花さん(17)が最優秀賞に選ばれた。

料理部門とスイーツ部門に分けて実施。いずれも材料費3千円以内、調理時間1時間で、規定量以上の乳製品を使うことが条件。県内の高校生164人(料理部門62人、スイーツ部門102人)から応募があり、書類審査を通過した各部門5人が出場した。

料理部門で最優秀賞に輝いた梅田さんの「梨ソースとしいたけの和風チーズハンバーグ」は、地元の八峰町産の梨とギバサを使用。すりおろした梨を大根おろしの代わりに使い、ポン酢とレモン汁を加えてさっぱりとした味付けにした。ハンバーグのタネにはチーズや牛乳を入れた。

スイーツ部門は山信田さんの「トマトの紅白ティラミス」が選ばれた。トマトとマスカルポーネチーズのクリームを重ねたティラミスで、酸味と甘みのバランスがポイント。上にのせたトマトはあめでコーティングし、見た目も楽しめるよう工夫した。



表彰式で賞状を受け取った梅田さんは「たくさん練習したのでうれしい」、山信田さんは「料理が好きなので、これからもレシピを考えたり作ったりしたい」とそれぞれ話した。

審査委員長を務めた秋田市のフードコーディネーター瀬田川千秋さん(63)は「一つ一つの料理に創意工夫があった。皆さんの努力が感じられた」と講評した。



コンクールは5日に実施。県牛乳普及協会が、牛乳や乳製品の用途拡大などを目的に毎年行っている。



2020年からは新型コロナウイルスの影響で中止しており、今年は5年ぶりの開催となった。(佐々木優)