

# 食の甲子園

# やまがた大会

2008年6月22日、県内外の高校生が、地元の食材を使った料理のアイデアと味を競う「食の甲子園やまがた大会」決勝大会が開かれ、本校からは食物科3年生佳奈さん、芦野和美さん、日下部絢奈さん、佐藤真美さん、東海林知妃呂さんが参加しました。

結果



最優秀賞（県知事賞）を  
受賞することができました！

## 【食の甲子園】

県の「おいしい山形の食と文化を考える会」が主催する高校生のための料理コンテスト。90分の制限時間内に3品の料理をつくり、審査員にプレゼンテーションを行います。5月に予選（レシピ・写真での審査）が行われ、今回予選を通過した6校と、宮城・福島県からの招待校で決勝に挑みました。

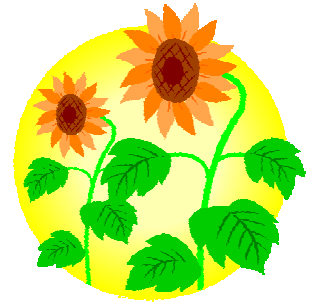
本校の予選作品



予選通過☆

受賞した作品

作品タイトル:「忘れかけている伝統食材に息吹を」



《山形の春薫る米料理二種》

《山形菜菜和え物》

《うこぎそば饅頭》



私たちは山形の味探求団として様々なところに出かけ調べ、調達するとともに、伝統調理を研究してみました。そのなかで春の味覚を発見し、是非皆さんに紹介したいと思った素材を利用し料理に挑戦しました。

【大会の様子】 90分の制限時間があるのでみんな真剣です。



## 大会のレシピ

《**山形の春薫る米料理二種**》 下ごしらえとして黒米ともち米を浸水する（1時間）

- ① むきえびと豚挽き肉はフードプロセッサーに入れ調味料を入れる。
- ② 下処理した蕨、レンコン、たけのこは下湯でにしさいの目に切り、①と合わせる。
- ③ 落も下茹でし、②と合わせる。
- ④ ③をまるめ、黒米をまぶし、10分蒸す。
- ⑤ もち米を水切りし、紅花をちらし普通に炊く。
- ⑥ サクラマスを塩、酒につける。
- ⑦ 炊いた紅花もちとサクラマスを塩抜きした桜の葉で巻き、10分蒸す。
- ⑧ 銀餡をつくり、⑦にかける。



《**山形菜菜和え物**》

- ① おかひじきを下茹でし細かくぎざみ、下味（しょうゆ・みりん・だし）をつけた寒天液で固める
- ② うるいを下茹でし、3センチぐらいに切り、切れ目を入れたいかを下茹でする。
- ③ 酢味噌をつくり、①、②にかける。
- ④ 牛乳を鍋にいれ、くず粉をまぜ沸騰させ、トロミがでるまでまぜ、型に流す。
- ⑤ トマトは湯むきをし、皮をとって種を取りあらく切ってフードプロセッサーにかける。
- ⑥ ④同様に⑤も冷蔵庫で固める。
- ⑦ トマトソースを下にしき、⑤、⑥をのせる。
- ⑧ 山辺豚を茹で、水菜とあわせ、サクランボソースとだだちゃ豆ソースを盛る。

《**うこぎそば饅頭**》

- ① あん（しろあんにくるみ）を25gにまるめる。
- ② そば粉、薄力粉、下茹でし、みじん切りしたあとすったうこぎ、ベーキングパウダー、上白糖、水、卵をまぜあわせる。
- ③ ②を等分にわけ、①を包み、15分蒸す。

(表彰式)

