

H30(2018) 8. 3(金) 中日新聞 掲載記事から引用

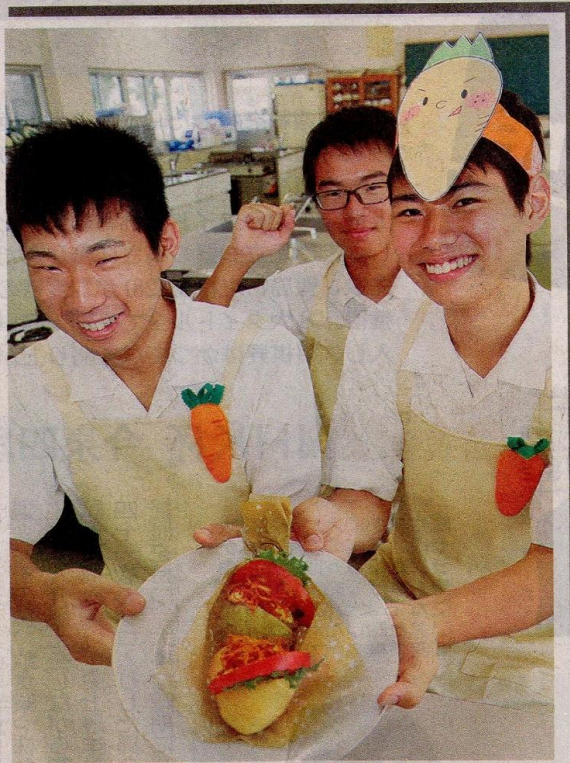
各務原にんじんのPR

全国の高校生が郷土食材を生かした料理のコンクール「ご当地！絶品うまいもん甲子園」に向け、加茂農林高校（美濃加茂市）の三年生トリオが、各務原市特産のニンジンを使ったサンドイッチ「各務原のちぎりサンド」づくりに取り組んでいる。名古屋市内での東海北陸選抜大会を七日に控え、全国大会出場を目指す。

各務原産ニンジンたっぷり うまいもん甲子園に 加茂農林高生が挑戦

食べやすいニンジン料理を「とれしびづくり」をスート。誰もが手に取りやすいよう、直径十センチほどのパンを考案した。

パンは、すりおろしたニンジンと、ホウレンソウを混ぜた緑の生地をつなげて焼く。彩りも鮮やか。中にはニンジンのピクルス（漬け）入りのタルタルソースや、粉チーズをまぶし揚げた細切りのニンジンたっぷり挟んだ。特有の



「各務原のちぎりサンド」で大会に挑む京市の東海学院大で



み消しながら、ニンジンのさまざまな食感を楽しめると。二日には東海学院大（各務原市）を訪れ、管理栄養学科の教授陣を前に調理の練習を披露。「味の一体感

がない」「野菜と肉を切るまな板を別にするなど、衛生管理に気を付けて」などの指摘を受け、本番に向けて課題を洗い出した。

扇園さんは「古里特産のニンジンを使ったとれしびづ

くりを地域活性化につなげたい。大会では、楽しく調理してインパクトを残したい」と意気込む。決勝大会は十一月、東京で開催される。

（大山弘）

うまいもん甲子園に出場

3年 扇園君・長尾君・松下君

* 残念ながら、東海北陸ブロック大会では1位になれず全国大会への出場は逃しましたが、**9月4日～10日のLINE投票の結果次第で、全国大会へ復活当選が果たせます。**是非、清き一票をお願いします。詳しくは、**うまいもん甲子園オフィシャルページ**にて(8月31日頃発表)