

# 大垣桜高等学校 トピックス 食物科・生活文化科 コンクール結果

掲載日 平成30年11月16日

## 第4回「地産地消アイデア料理コンテスト」

西美濃農業協同組合主催の「地産地消アイデア料理コンテスト」の2次審査が行われ、本校から3人の生徒が出場しました。当日は、10人分の調理及びプレゼンテーション、試食会を行い、次の各賞を受賞しました。

【日時】平成30年10月19日（金） 午後1時～4時30分  
【場所】大垣市西部研修センター

### 最優秀賞

「大垣里丸 里芋のホットケーキ」



食物科2年 牧野 和さん



里芋でスイーツが作れないかと考え、思いついたのが「里芋と米粉で作ったホットケーキ」でした。毎日、家や学校で練習を重ねて、いろいろな人に試食をしてもらってアドバイスをもらいました。里芋の味と風味を生かすためにはどうしたらいいか、時間短縮するための工夫など試行錯誤をして完成しました。里芋の煮物を入れた甘辛味とグラッセを入れた甘い味の2種類が楽しめるもちりしたホットケーキです。これからも地産地消に貢献できるように、頑張ります。

### 優秀賞

「甘酒パワーで元気！野菜と米粉のカップケーキ」

生活文化科3年 安部 達哉さん



岐阜県で採れる野菜と米粉、さらに「飲む点滴」と呼ばれる甘酒を使った料理を考えました。野菜や甘酒の味を生かせるように何度も試作をし、野菜が苦手な子どもも美味しく食べられるように工夫しました。これからも地産地消を広められるよう料理を考えていきたいです。

「もちもち にんじん大福」

食物科2年 井上 七海さん



にんじんが苦手な妹にも、にんじんの美味しさを知ってほしいと思い、この大福を考えました。生地とあんに甘く煮たにんじんが入っています。コンクールを通して、野菜そのものの美味しさを実感し、農家の方々への感謝の気持ちが大きくなりました。