

# 「サキホコレ」のお供続々

## 高校生商品開発コンテスト

県内の高校生が薬味食材を使った料理のアイデアを競った「高校生商品開発コンテスト」の審査員が行われ、8作品が入賞した。入賞した料理のうち一部が、県の東京・テナシヨップ「あきた美彩館」や、秋田市ポータルタワー・セリオン、同市の日本料理店「御膳光琳」で期間限定のランチメニューになる。

コンテストは県新米種米「サキホコレ」の白米を引継ぎ立てる料理をテーマに募集され、県内9校の109人の個人・グループから応募があった。

あきた美彩館賞には、金4日のおんせん審査委員で審査6人が独創性や見た目目の美しさなどで料理を評価した。このうちあきた美彩館賞には、金足農産3年の岡本重紗さん、那影花さんの2人が入賞した。



タラやタテで濃な味わいを出す「真たきさん秋田石焼きフイヤベース」(写真は、すれも県高校教育研究会家庭部会提供)

## 料理8品入賞、一部ランチに



大根おろしを使いさっぱりとした食感に仕上げた「比内地産のみそ煮」味噌風味

「サキホコレ」が選ばれた。セリオン賞は大館高校3年の早川環緒さんの「比内地産のみそ煮」味噌風味。水産光輝賞は同2年の富澤彩佳さんが考えた「秋田の味覚をきゅっと凝縮! きりたんぼ風春巻き」だった。

3施設の関係者が今後、料理を審査員が試食する決勝大会が開かれるが、本年度は新型コロナウイルス感染防止のため実施しない。

他の入賞者・グループは次の通り。(敬称略)  
 煙田結衣(金足農産1年)・赤巻紙(科上元庵)  
 柴田優菜・舞鶴3年、藤峰太輝(角館3年)、柴田颯来(横手清陵学院2年)、lunette(富沢彩美、高橋桃香・増田3年)  
 きりたんぼ鍋に使える食材を皮で包む「秋田の味覚をきゅっと凝縮! きりたんぼ風春巻き」