

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2年の山信田花さん(17)が最優秀賞に選ばれた。

県内高校生のコンクール



最優秀賞の山信田さん(左)と梅田さん

料理部門とスイーツ部門に分けて実施。いずれも材料費、うことが条件。県内の高校生3市以内、調理時間1時間、164人(料理部門62人、ス

梅田さん(松陽)、山信田さん(角館)最優秀

梅田さんが考案した「梨ソース」としたの和風チーズハンバーグ」



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」としたの和風チーズハンバーグは、地元の八峰町産の梨とキハサを使用。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

山信田さんが考案した「トマトの紅白ティラミス」



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。上に乗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。

完成した料理を試食する審査員
ネにはチーズや牛乳を入れた。

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案して作りたい」と話した。

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千秋さん(63)は「二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)

