

鶏唐揚げレシピで全国へ

横手市の増田高校3年の丹羽萌愛さんが来月11日、国産肉を使った創作料理の出来栄を競う「食肉惣菜創作発表会（ミートデリカコンテスト）」の全国大会に出場する。鶏唐揚げやサツマイモに甘じょっぱいたれを絡めたメニューを考案。「味付けなど試行錯誤した成果を全国大会で発揮したい」と意気込む。

大会は全国食肉事業協同組合連合会の主催。国産肉の消費拡大を目的に毎年開催している。県内からの出場希望者約40人によるレシピの書類選考の結果、丹羽さんが本県代表に選ばれた。

丹羽さんが考案したメニュー「和風ハニバターおやつチキン」は、鶏手羽元の唐揚げとサツマイモ、餅に蜂蜜やバター、

増田高3年・丹羽さん考案



国産肉を用いた創作料理の全国大会に出場する丹羽さん

来月11日 国産肉の創作料理大会

しょうゆで作ったたれを絡めた一品。韓国で流行しているハニバターチキンから着想を得て、シンプルながらいろいろな味や食感が楽しめる料理を目指した。

子どもの頃から料理に親しみ、管理栄養士として働くのを目標にしているという丹羽さん。「おいしくて健康的な料理を作れるようになりたい。まずは全国大会に向け、

考案した料理を家族や親戚に振る舞って経験を重ねたい」と話した。

全国大会は武蔵野調理師専門学校（東京）で開かれ、約30人が頂点を競う。1時間の制限時間内に考案したレシピを調理。料理研究家が味や調理のしやすさ、食材の特徴の生かし方などを審査する。（佐藤悠大）