

8月21日(月)第12回ご当地!絶品うまいもん甲子園エリア選抜大会(二次審査)



↑全力で頑張ります

上記大会が岡崎市の中部電力ミライズ・カテエネショップを会場に開催され、調理国際科2年生のチーム(3人)が出場しました。これは「食を通じて高校生の夢を応援し地域を盛り上げ、農業・水産業そして日本を元気にしよう」と11年前から行われている大会です。全国から79校202チームがエントリーし、東海地区から書類審査を通った8チームがエリア選抜大会(二次審査)に出場しました。本校の生徒がこの大会に挑戦したのは今年が初めて。

彼らが考えた料理の名前は「**ホワイトシートル**」といい、「ホワイト」はれんこんと長芋の色から、「シートル」はシュー・フードタルトの略です。その名の通り、タルト台にはこの辺り



↑赤車エビと長芋のスライスを慎重に並べています。集中!

では「かちり」と呼ばれる少し硬めのちりめんじゃこを加え、香ばしさを出しました。ホワイトソースは一色の赤車エビのゆで汁で延ばし、魚介の風味が強くなっています。具として日間賀島のタコ、三河湾のアサリ、愛西市のれんこんを加え、上にはゆでた赤車エビと長芋の薄切りを飾り、卵黄と八丁味噌を混ぜた艶出しを塗ってオーブンで焼き上げた作品です。

料理だけでなく、作品への意気込みを表現した3分の動画を事前に提出するなど、校外実習もある彼ら

は自分たちの時間をやりくりしながら練習してきました。

当日は、学校での練習とは異なるIHのオーブンを使用することで、練習の時から温度設定などは十分に検討してきましたが、やはり練習の時のようにはいきません。いくら温度を上げててもなかなか焦げ目がつかず、また、出来上がった作品も少し柔らかめな仕上がりでした。残念ながら全国大会への出場は叶いませんでしたが、この経験をとおり、調理の技術以外にも大切なことがたくさんあることに気づいてくれたと思います。

<生徒の感想>◎今回このような機会を得て、練習でうまくいっていても、当日何が起こるか分からないので、どれだけ余裕があっても決して

↑作品名
「**ホワイトシートル**」

気を抜かずに取り組まなければならないことに改めて気づかされました。すごく練習をしてきたので、当日うまくいかなかったことがとても悔しいです。ですが、堂々とスピーチすることができたのでそれはとてもよかったです。次に機会があれば、最後まで集中して取り組みます。

◎今回出場して感じたことは、日々の練習をとおりミスが起きた時にどう対処するかを瞬時に考えられる力が足りないということです。常にそれらを意識して実習・練習をすることが必要だと感じました。また、私は緊張しすぎていつもの自分が出せなかったことが残念です。



↑制限時間30分で完成させる必要があるため、学校で仕込みをしてから向かいました。



↑オーブンの中のタルト。なかなか焼き色が付きませんでした。

令和5年度 日本調理師会主催
第13回全国こどものための
「愛情弁当コンテスト」で
調理国際科3年生の生徒が
優良賞を受賞しました!



作品名「**栄養たっぷり!お花弁当**」
全国1364作品の中の50作品に選ばれました。