

生活情報科の生徒が 料理コンテストで入賞しました。

本校、生活情報科の生徒が「とよたの農産物料理コンテスト」に参加し、入賞しました。

名鉄ホテル賞を受賞したため、名鉄ホテルで期間中、レシピをシェフがアレンジして提供されます。

コンテスト入賞レシピを3シティホテルのシェフがアレンジ
私たちが「とよたの梨」に合うレシピを考案しました。

9月に各校が「とよたの農産物料理コンテスト」高校生大会2019「とよたの梨」の優勝を争った料理です。
(注: 豊田市、JAあいち豊田、豊田市の農産物ブランド推進協議会において入賞した高校生のグループとコラボして)

チームA
 松平高校 A 松平高等学校
 梨をためずに入れたことで、シャキシャキ感が生きたハンバーグになりました。
 田代 愛菜、太田 美穂、藤原 悠輝、山下 夕梨

チームB
 ビンサンズ 豊田東高等学校
 すりおろした梨でびっくりするくらい柔らかい味に仕立て、付け合せでも梨を使いしました。
 高木 聖哉、滝原 あい、尾崎 乃南

チームC
 入りにするやまのやまのやま
 最も味増カワ、紅白のレモンジュース
 白みその酸味がっかしていますが、酸味は梨のフルーティネスがぼつちります。
 庄司 敦乃、内山 美穂、藤原 悠輝、藤原 悠子

チームD
 かじりまる 松平高等学校
 このレシピは「クワン」の酸味と梨の甘さを活かして、梨と肉の生春巻き、梨シュー
 梨のシャキシャキ感と生春巻きのもちもち感が絶妙にマッチしています。
 中津 遥葉子、梅村 聖哉、金野 悠輝、加藤 勇希、小坂 悠希

～開業ホテルお問合せ先～

- 名鉄トヨタホテル**
 三河支店 御河
 名鉄トヨタホテル
 豊田中央ビル1F 140番地
 0565-24-6292
- HOTEL TOYOTA CASTLE**
 三河支店 桃園
 ホテルトヨタキャッスル
 豊田中央ビル2F 140番地
 0565-24-1337
- FORESTA HILLS**
 三河支店 花乃里
 ホテルフォレスタ
 豊田中央ビル1F 140番地
 0565-24-3000

高校生が梨レシピで腕競う

農産物料理 豊田市の特産PR

コンテスト

高校生が豊田特産の「梨」を使った料理の腕を競った。とよたの農産物料理コンテストが19日、JAあいち豊田グリーンセンター松平店（松平志賀町）であった。地産地消に取り組みとJAあいち豊田、市農産物ブランド推進協議会の共催、市特産の梨を使い、梨の風味を引き立たせる家庭で作れる料理をテーマに予選を通った4チームがメインとデザートを使った料理の腕を競った。審査員は太田松原市長やJAあいち豊田の栗田文志代表理事組合長と市内3ホテルのシェフ、生徒らからなる審査員の厳しい視線の中、手際よく調理を進め、1時間で6食分を仕上げた。食味審査では審査員が自分たちの作った料理を口に運ぶ様子を見守る中、審査員は「審査員が見つけると、真剣な表情で調理をする高校生ら。19日、豊田・松平志賀町で

「松平A」の炭屋美香さん（17）＝大林町＝は「梨のことについて勉強し、何回も試作を繰り返した。大会に臨んだ」が、越前町は「越前町は時間がかかり盛り付けが大変だったが、2賞受賞できて嬉しい」と話した。栗田組合長は「梨をそのまま食べるだけでなく、ひと手間かけることで広がりが出る。豊田には他にもたくさん産物がある。今後さらさらPRしていきたい」と話した。各ホテル賞は各ホテルのレストランで期間中、レシピをシェフがアレンジして提供、市農産物ブランド推進協議会が賞状を授かる。箱に同封するしおりに印刷される。

【岡田さくら代】

審査員が見つめる中、真剣な表情で調理をする高校生ら。19日、豊田・松平志賀町で

(右 新三河タイムス 10月1日付にて掲載)