

地元食材グルメ&スイーツ提案

甲南高3 中川さん、谷さんグランプリ

甲賀風麻婆つけ麺&高麗プリン

1月中旬~新名神の甲南PA、土山SAで提供



グランプリに選ばれたグルメ部門の中川さんとスイーツ部門の谷さん=甲賀市の甲南高で

甲南高校(甲賀市)の食と健康系列の三年生が、商品化に向け地元食材を使って考案した料理やスイーツのグランプリが決まった。グルメ部門は中川愛花さんの「甲賀風麻婆つけ麺」。下田なすを使ったマナーボナずに、黒ごまを練り込んだうどんをつける。「幅広い世代に食べてもらえるよう、辛すぎず、甘すぎない味付けに」と、まろやかに仕上げるため豆乳を使った。来年1月中旬から、新名神高速道の甲南パーキングエリアで提供される。スイーツ部門は「高麗プリン」で、谷めぐさんが考案。「高麗人参の苦味とプリンの甘味をマッチさせるのに苦戦した。選ばれた時は驚いた」と受賞を喜んだ。同時に、土山サービスエリアで販売される。

二〇〇九年から続く取り組みで、新名神高速の店舗を運営する日本観光開発と連携し、地元の給食センターの協力も得て生徒が試作を重ねた。

(島将之)

◇ほかの受賞者の皆さん
 グルメ部門敢闘賞 田中昂大「滋賀タリチ巻き」、田畑隼音「具だくさんのサブマリンサンドイッチ~茶ノペーゼソース~」
 ▼スイーツ部門敢闘賞 柚木弥「土山茶カステラ」
 ▼給食部門おいしいアイデア給食賞 杉本裕哉「かんぴょうカミカミかき揚げ」
 ▼アイデア賞 田中千春「グラ坊っタン」