

調理部

「第3回お好み焼甲子園 in 新潟」 優勝！！

昨年はコロナ禍で開催がなかったこのコンテスト、今年は、念願叶い開催となりました。調理部では2名（アグリシスターズ：3-1 木澤虹晴さん、3-3 荻原千夏さん）が出品し、連日レシピ作りに汗を流しました。

出来上がったお好み焼きは「つぶつぶ雑穀入り！！トマトカレーお好み焼」。最近注目されている雑穀（ひえ、もちあわ、もちきび、エゴマ、アマランサス）を生地に混ぜ、栄養をアップ！！それだけではありません。美肌、生活習慣病予防などの効果も期待されています。味付けはみんな大好きカレー味。カレーソースと芝農トマトで作ったトマトソースのダブルソースで、さわやかさを出しました。また地元の食材を1品以上使用することが求められていたため、新発田産の枝豆、グリーンアスパラガス、パイオニアポークをトッピングに使用しました。とうもろこし、チーズなども入り様々な食感を楽しむことができます。

このコンテストは、7月22日（木）いくとぴあ食育・花育センターにて行われ、味・彩り・再現性・コンセプト・調理工程の5項目での審査となりました。

「優勝が決まったときは、まさか自分たちが優勝できるとは思わなかったです。他の学校のお好み焼はどれも素晴らしいので自信が無かったです。優勝をいただき大変うれしいです。新発田産の農畜産物の魅力とつぶつぶ雑穀を多くの方に知ってもらい、味わってほしいです。」とコメントしました。

秋頃、ウオロクにてこのお好み焼は商品化され期間限定で販売予定です。

