



# ぶちきらい 2018.12★ 西市高校家庭クラブ

高校生が地元の食材を使った創作料理で競い合う「ご当地！絶品うまいもん甲子園」の全国大会が11月2日、東京で開催され、豊田町の県立西市高等学校の家庭クラブのチームが、準優勝にあたる食料産業局長賞に輝きました。

地元の食材を  
使った料理で  
全国にアピール

初めての全国大会

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、農林水産省などが主催する全国的な大会で、開催は今年で7回目。今大会には、全国から100校352チームの応募があり、書類選考、地区大会を突破した8チームが全国大会に出場しました。山口県内のチームが、準優勝はもちろん、全国大会に出場するのは今回が初めてのことです。

チームのメンバーは、いずれも3年生の山本萌々花さん、松原美翔さん、藤村真優さんの3人。藤



田房江教諭が担当教諭として、料理のアドバイスなどメンバーを支えました。前年も同じメンバーで応募しましたが、書類選考で落選。今年はりベンジに燃えていました。大会では6人前の料理を制限時間30分で調理し、5分間のプレゼンテーションを行います。

山口を知っちゃうる？

3人が考案した料理は「山口を知っちゃうる？」。いなりずしをヒントに、山口県ならではの食材を油揚げで包んだオリジナル料理です。ジビエのイノシシ肉を使った瓦そば、長州どりと同高生産流通科が育てた米とイタリアンパセリを使ったドリア、同じく生産流通科が育てたきゅうり、トマトなどのサラダ、岩国れんこんと長州どり



# ぶちま Cooking

ほっと、からだも  
心も温まる

## かぼちゃのポタージュ

簡単なにお店の味！ 子どもにも人気のレシピです。クリスマスには、星形にくり抜いた赤パプリカやクラッカーで飾り付けると、パーティ料理にぴったりです。

レシピ/家根内 清美(食生活改善推進員)



### 【材料2人前】

- かぼちゃ(種を除く)・・・ 150g
  - タマネギ・・・・・・・・ 50g
  - バター※・・・・・・ 小さじ2
  - 牛乳・・・・・・・・・・ 200ml
  - A 顆粒コンソメ・・・ 小さじ1/2
  - 水・・・・・・・・・・ 100ml
- ※マーガリン、オリーブ油でも可



- 塩・・・・・・・・・・ 少々
- コショウ・・・・・・・・ 少々
- パセリのみじん切り・・・ 少々
- ナツメグパウダー・・・・ 少々



- 1 かぼちゃは、皮を除いてちよう切りにする。タマネギは薄切りにする。
- 2 鍋にバターを溶かし、タマネギを入れて弱火で透き通るまで炒め、かぼちゃを加えて炒める。Aを加えかぼちゃが柔らかくなるまで煮る。
- 3 2と牛乳をミキサーに入れ、滑らかになるまでまわす。鍋に戻し、混ぜながら煮て、塩、コショウで味を調える。
- 4 器に盛り、パセリなどで飾り付けたら出来上がり！



調理方法を動画で見ることができます。  
「下関市 インターネット放送局」で検索



11月3・4日、東京・丸の内で開催された「ジャパンハーヴェスト2018丸の内農園」で各日限定50食を販売。両日とも完売。



のチキンマヨの4種類をそれぞれ油揚げにつめた料理で、「プチ贅沢・プチフルコース」をイメージしています。

緊張の中、迎えた全国大会では、「料理もプレゼンも、今までで一番うまくいってびっくり。本番に強いのかも！」と笑顔で話す松原さん。準優勝については、「優勝できなくて悔しいけど、練習の成果が発揮できて満足」と山本さん。藤村さんは「夏休みから練習して、不安もあつたけどいい結果が出て本当によい」とにっこり。3人とも、高校生活で最高の思い出ができたと言っていました。

### 特産品を生かして地域貢献

同家庭クラブでは、豊田町産の梨とイノシシ肉を使った、梨のカーレーパン「シシの鼻」を考案し、豊田町道の駅で試食会を行うなど、地域の活性化につながる活動を行っています。「たくさんの方に協力していただきながら活動をしていまして、少しでも地域の役に立てればと考えています」と藤田教諭。同高は、来年度の入学生から山口農業高校分校となりますが、「地域の特産を使った料理で地域貢献という活動は、今後も続けていきたいですね」と話してくれました。

