



**全国高校生クッキングコンテスト
金賞（文部科学大臣賞）受賞**

県立津山東高等学校食物調理科2年

牧原 直太郎さん（小原）〈写真左〉
水嶋 華花さん（美作市）〈写真右〉



農業や工業などの専門高校が集まる「第29回全国産業教育フェア新潟大会」で行われた「全国高校生クッキングコンテスト」に出場。課題の「外国からのお客様のためのランチ」に挑み、「岡山づくし surprise御膳」で、全国14校68チームの中で1位となる金賞を同校で初めて受賞した。



大会会場で調理する水嶋さん（写真左）と
牧原さん（写真右）



前のひっくり返す

金賞を受賞した献立
（黄ニラ華やぐ祭りSUSHI、美作の秋の味覚桃太郎TEMPURA、きのこのSAKEかす和え、白玉団子 枝豆CREAM、里芋BALLのお吸い物）

献立の特徴は？

外国の人に料理を通じて岡山のことを知ってもらえるよう、すべての献立に岡山県産の食材を使用しました。

香りが強い酒かすは、初めて口にする外国の人でも食べやすいよう、だしで溶いた練りゴマを加えて風味をまろやかにしました。作州黒の枝豆を使ったずんだ餅は、餡に生クリームを加えて団子にかけ、洋風のデザートに変身させました。

水の代わりに桃太郎トマトのジュースを使った天ぷらは、ほんのりピンク色です。白ゴマを散らしたご飯をひっくり返すと、豪華な「ばらずし」が現れる仕掛けは、特に力を入れて考えました。味だけでなく日本の食文化や見た目なども楽しんでもらえるよう工夫しました。

献立名は、名前を聞いて料理の内容が想像しやすいように、外国で浸透している寿司や酒、天ぷらは日本語をそのままローマ字で表記し、餡はクリームに、里芋の団子はボールに言い換えました。

苦労したことは？

調理から盛り付けまでの制限時間は50分でした。時間内に収まるよう、放課後に10回以上練習しました。約80分かかっていた工程を工夫し、51分台まで縮めることができました。しかし、50分以内に終わらせることができないまま、本番を迎えました。アイデアや味が良くても、時間内に終わらなければ審査の対象にならないことから、必死で調理しました。

今後の目標は？

地域の皆さんの力を借りながら「高校生レストラン」を開くなどして、外国から来るお客さんに今回の献立を食べてもらいたいです。また、将来の目標に向かって、技術を磨き、さまざまなコンテストに挑戦したいです。

巻頭記事の新春座談会を担当しました。座談会の中で「参加する」「観る」「支える」という言葉が印象に残りました。一流の選手は、インタビュを受けたい時、自分の努力よりも、周囲の人に感謝の言葉を述べている印象があります。人は「支えられる」ことで、自分の力を発揮できることを知りました。(三)

今月の津山人で紹介した津山東高校の2人は、6連覇していた強豪校を退けて、金賞を受賞したそうです。東京2020オリンピック・パラリンピックを控え、外国人観光客が増えるといわれます。若い世代が考えた地域の魅力が詰まったおもてなし料理で、さまざまな国の人との交流が深まるといいなあ。(二)

広報係に来て初めて黒沢山の雲海を取材しました。表紙の写真がその様子です。撮影場所は萬福寺（東田辺）の展望台です。写真を撮り続けていると、雲海の色合いや形が、時間によって刻々と変わることが分かりました。幻想的な自然の姿から、たくさんエネルギーをもらったような気持ちになりました。(W)



編集・発行
津山市総合企画部秘書広報室(市役所3階)
〒708-8501 岡山県津山市山北520

☎ 0868-32-2029
☎ 0868-32-2152
✉ kouhou@city.tsuyama.lg.jp

広報津山は、環境保護のため再生紙と植物性インキを使用しています。読み終わった後リサイクル（資源）にご協力ください。

☆津山市公式Instagram
https://www.instagram.com/tsuyama_city/

☆広報津山電子版
https://www.city.tsuyama.lg.jp/

☆津山市公式Facebookページ
https://www.facebook.com/citytsuyamakonou