

蘇南高の 田中さん

ガレットレシピ準V



イタドリを使ったレシピが準グランプリになった田中さん＝南木曾町の蘇南高校で

そば粉の消費拡大を目指す「信州ガレット振興会」（長野市）が主催する「信州ガレットレシピコンテスト」で、蘇南高校（南木曾町）三年の田中沙恵さん（心）＝木曾町開田高原Ⅱが考案した地元イタドリを使ったレシピが「メイン部門」で準グランプリに輝いた。
(桜井祐二)

ガレットはそば粉をんだ。実際に製作する使ったクレープで、フ二次審査で、田中さんランスのブルターニュは緊張や使い慣れない地方の郷土料理。コン器具での調理だったテストは今年で二回目、準グランプリに選で、高校と短大の計十ばれた。

校から主菜となるメイ 介護士を目指している部門に二十六点、デる田中さんは、同校のザート部門に二十四点 三年生がテーマを決めの応募があった。 て一年を通して学ぶ総

西部門では、作品の 合研究で、地域の食材写真と書類による一次 を使った高齢者向けの審査を通過した各四点 献立を研究している。

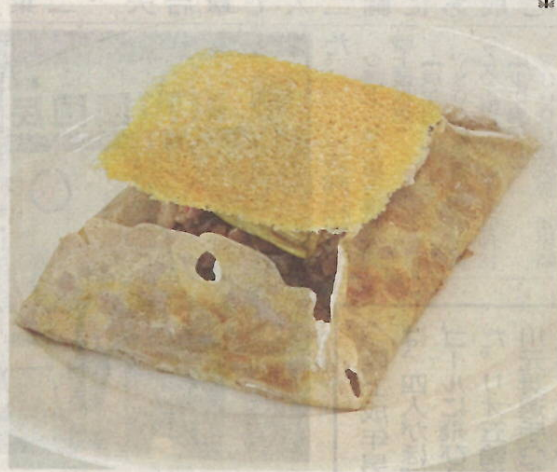
が、二日に長野市内で 研究テーマと地元食材 趣旨が共通することから、開かれた二次審査に進を生かすコンテストのら、同校の講師に勧め

イタドリ使って地元PR

られて応募した。 考案したレシピは、

ガレットを地元産の「かきぞれ味噌」で味付けし、イタドリは食感を生かすために軽く炒めた上で、ナスや玉ネギ、ひき肉なども炒めて添えた。

田中さんは「選ばれるとは思っていなかった。なのでうれしかった。審査員からもイタドリを使ったことを評価され、南木曾をPRできたのがいい」と喜んでいる。



田中さんが考案したレシピ＝蘇南高校提供