

市民タイムス

木曾

発行所 市民タイムス:本社 〒390-8539松本市大字島立800番地
TEL (0263) 受付47-7777 編集47-7774 広告48-2000 販売47-4755 ©市民タイムス2016年
FAX (0263) 受付48-2422 編集47-1654 広告47-8585 販売48-2422 支社 安曇野・塩尻 支局 長野・木曾

木曾支局 〒397-0001木曾町福島5829-1
TEL (0264) 21-2155 FAX (0264) 24-2144

信州ガレットコンテスト

田中紗恵さん（蘇南高） 2位に



「開けてびっくりガレット」



食材に「イタドリ」高い評価

信州産の食材を使った、ガレット（フランス北西部の郷土料理）の出来栄を競う「第2回信州ガレットレシピコンテスト」で、蘇南高校3年生の田中紗恵さん（18）＝木曾町開田高原西野＝が考案した「開けてびっくりガレット」が、メイン（主食）部門の準グランプリに輝いた。高校のある南木曾町で古くから食べられている山菜・イタドリを生かした点が高く評価された。（細野はるか）

イタドリやナス、タネギ、豚と牛のひき肉を、町特産の柿其味噌で味付けしてそば粉の生地で包み、焼いたチーズを載せた。介護士を目指す田中さんは、全3年生が取り組む「総合研究」で、高齢者のための献立をテーマに選んだ。イタドリを食材に選んだ。田中さんは「イタドリのPRができて良かった。受賞を報告してレシピを提案したい」と話していた。

び、料理開発をする中、指導する教員からコンテストへの参加を勧められた。夏休み中にレシピを考案し、家族やアルバイト先のそば店の店長にも助言を求め試作を重ねた。

コンテストには県内の高校と短大の10校から、メイン、デザート、の両部門に50レシピの応募があった。1次の書類審査を通過後、今月2日に長野市内で2次審査があり、審査員の前で調理をした。緊張からミスもあったが「受賞できてうれしい」と喜んでる。

準グランプリに輝き、賞状を手に受賞を喜ぶ田中さん