

創作ごはんレシピコン

野中さんら優秀賞

【埼玉】ご飯食の促進と県産米の消費拡大につなげようと、創作ごはんレシピコンテスト「県産米を活用したオリジナルレシピ2018」の表彰式が7日、さいたま市で開かれた。優秀賞は加須市の加須東中学校の野中奎利さん(2年)、さいたま市の埼玉栄中学校「SS5」チーム、新座市の十文字学園女子大学「チーム十文字②」チームが選ばれた。

短時間をコンセプトに、テーマを「簡単! 米粉のおやつ」で募集。県内の18校から40点(小・中学校の部27点、高校・大学の部13点)の応募があった。表彰式には学生や教諭ら14人が出席。同協

議学会長の奥野立副知事が賞状と県産ブランド米「彩のきずな」などを贈呈した。

加須東中学校の「秋の味覚かぼちゃのミルクレポート」は、学校で栽培したカボチャを使って、砂糖を使わず、甘酒で甘味を付け、ヘルシ

栄中学校の「狭山茶で! 焼きドーナツ」は油もフライパンも使わず洗剤が少なく誰でも簡単に作れるもの。「狭山茶」を知ってもらえるよう考察したという。

取り入れ、見た目も美しく、誰もが簡単に作れる工夫が凝らされている」と講評した。優秀賞の作品は、県のホームページや料理レシピサイト「クックパッド」などで情報発信をしていく。

十文字学園女子大学の「さつまいもスノーボール」は、調理器具を使わず、全て袋の中の作業で、洗い物の削減と時間を短縮。米粉100%でグルテンフリーのおやつにした。

受賞した3校の米粉は県産米「彩のかがやき」を使用した。奥野副知事は「米粉の特徴をうまく



優秀賞を受賞した作品と考案した学生ら(左から加須東中学校、埼玉栄中学校、十文字学園女子大学)(さいたま市で)

「コンテストは県米消費拡大推進連絡協議会が14年度から開始し、5回目。今回は簡単・手軽・