

東洋水産商品アイデアコンテスト 金足農のスープ準V

いぶりがっこ使用／クリーミーな味に



東洋水産（東京）が東北の高校生を対象に開催した商品アイデアコンテスト「スマイル“フード”プロジェクト in 東北 2022」で、秋田市の金足農業高校がいぶりがっこを使いクリーミーに仕上げたスープを出品し、準優勝に輝いた。

フリーズドライを想定したスープを考案するコンテストで、金足農高からは、生活科学科の鎌田あいなさんと食品流通科の鎌田紗季さん、仲野谷舞さんの1年生3人が出場した。

出品したのは「じっぱり秋田のいぶりがっこチーズチャウダー」。県外の人も食べやすいように、塩味や香りが控えめで比較的マイルドないぶりがっこを使用。牛乳やベーコンなど、そのほかの食材も県産品を「じっぱり」（たくさん）盛り込んだ。

8月下旬以降、試作を重ねた。小麦粉を米粉に替えたり、チーズやみそを加えたりして調整し、レシピを完成させた。

決勝大会は11月26日に仙台市で行われた。地元ならではの食材が使用されているか、フリーズドライに加工しやすいかなどの観点から審査された。

開発の経緯やこだわりを発表するプレゼンテーションも審査の対象。3人は使用した食材を取り巻く現状や生産者の思いにも理解を深める必要があると考えて準備した。メイン食材のいぶりがっこについては、衛生管理を強化した2021年6月施行の改正食品衛生法について調べ、生産者の反応を取材するなどして発表した。

鎌田紗季さんは「発表は緊張したが出場できてよかった」と話し、仲野谷さんは「達成感があり、いい経験になった」と述べた。鎌田あいなさんは「食は人と人をつなげるのだと感じた。来年も挑戦したい」と語った。

コンテストは、カップ麺の製造販売を手がける東洋水産が、食に関心のある高校生に日頃の学びの成果を発揮してもらおうと2015年から開催している。（田村璃子）

（秋田魁新聞 令和4年12月22日(木)より一部抜粋）