

**郷土料理アレンジ競う全国大会 秋田栄養短大2チーム出場へ**

**独創レシピ「秋田愛」表現**



中華風のレシピを考えた（後列左から）佐々木愛奈さん、菅原零さんと、イタリアン・フレンチ風のレシピを用意した（前列左から）中村夏唯さん、伊藤恭子さん、伊藤来美さん。後列右は田中景子助教

全国各地の郷土料理をアレンジしたレシピの出来栄を競う「ご当地タニタごはんコンテスト」の全国大会に、東北ブロック代表として秋田市の秋田栄養短大の2チームが出場する。全国出場は3年連続3回目。メンバーは「食を通じて秋田の素晴らしさを伝えたい」と意気込む。

コンテストは、郷土料理の魅力を高め次世代につなぐことを目的に健康計測機器メーカー・タニタ（東京）などが開いている。6回目となる今年は、19日に都内で開催。郷土料理を

基に考案された主食、主菜、副菜のレシピを募り、栄養バランスや見た目の華やかさなどの観点で審査する。今回は全国各地の51チームが応募。地方ごとのブロックを勝ち抜いた15チームが全国大会へ駒を進めた。東北からは同短大のみが選ばれた。

出場するのは2年生。佐々木愛奈さんと菅原零さんのチームは、きりたんぼやなた漬けを中華風にアレンジした。主食は素揚げしたきりたんぼ。中華あんをかけ、外はかりかり、中はもっちり食感を生み出した。副菜には、佐々木さんの出身地の東成瀬村で作られる「あずきでっち」を取り入れた。もち米と小豆を練り合わせ、ミルクプリンの上のせて地元愛を表現した。

もう一つのチームは、伊藤恭子さんと中村夏唯さん、伊藤来美さんの3人で構成。稲庭うどんや豆腐カステラをイタリアン・フレンチ風に仕立てた。主食は稲庭うどんをラザニアにアレンジした料理で、ソースにはハウレンソウやニンジンなどの野菜をたっぷり使った。副菜は、県南部に伝わる豆腐カステラをティラミス風にした独創的なレシピ。風味を豊かにするため、メンバー同士で話し合っ材料の細かな分量を決めた。チーズの代わりにヨーグルトを使い、カロリーを通常の半分以下に抑えたという。

2チームは田中景子助教（39）の指導の下、今年5月ごろから準備を進め、試作を重ねて栄養バランスのとれたレシピに練り上げた。

全国大会では、審査委員の前で3分間のプレゼンテーションをする。佐々木さんは「郷土料理を今までにない発想でアレンジした。その魅力や工夫を多くの人に伝えたい」、伊藤恭子さんは「食の面から秋田の良さを伝え、若者に興味を持ってもらえたらうれしい」と話した。（清水美沙）（令和5年11月6日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）

