

東北の高校生コンテスト優勝

きゃのこ汁をアレンジ

金農生考案スープ商品に



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 2024」で、秋田市の金足農業高校のチームが本県の郷土料理を現代風アレンジしたスープを出品し、優勝に輝いた。

フリーズドライ食材を使ったスープメニューを考案するコンテストで、優勝したのは同校生活科学科2年の山形恋羽さん、川邊琉愛さん、嵯峨美結さんの3人でつくるチーム。出品した「比内地鶏の坦々風クリーミーナッツスープ」はワラビやフキ、ダイコンをみそで煮込んだ県の郷土料理

「きゃのこ汁」と「坦々スープ」を掛け合わせることから発案した。

ベースとなる比内地鶏のだしは3日間かけて弱火から中火でじっくり煮込んだ。材料の大豆は「包丁で刻むよりもすり鉢でつぶした方が、よりクリーミーになった」と嵯峨さん。白神ねぎやブナシメジの食材、調味料なども本県産にこだわり、食感も楽しめるコクのあるスープに仕立てた。

決勝大会は11月30日に仙台市のホテルで行われた。独創性、実現性などの観点から、東洋水産の審査員8人と食品専門紙記者8人が審査。開発の経緯を発表するプレゼンテーションも実施された。

山形さんは「気候変動や人手不足で秋田の生産者は苦勞している。応援したかった」と本県産への思いを語る。東洋水産の担当車によると、比内地鶏でスープのだしを取ることにこだわると、地域の食材を活用した点が評価されたという。

今後は2025年秋に「マルちゃん」のブランドで商品化される。川邊さんは「家族や協力してくれた人はもちろん、県内だけでなく県外の人にも食べてもらい秋田の良さを知ってもらいたい」と話した。

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15年から開催している。地域の特色を生かしたスープのレシピを年1回、募るもので、10回目の開催となった今年は東北6県から46校184チームの応募があった。同校は16年にも優勝しており、県代表としては8年ぶり2度目の優勝となった。(小野祐一)



(令和6年12月22日(日)秋田魁新聞より一部抜粋)