

アイデア料理続々 大曲農高でコンテスト

みそのような無塩大豆発酵食品使用



塩分ゼロの大豆発酵食品を使った料理のコンテストが、大仙市の大曲農業高校で行われた。2、3年生が考案した12種類のメニューで完成度を競った。

使った大豆発酵食品は、全農ビジネスサポート(東京)が開発した「発酵そみファ」。みそのような見た目だが塩分ゼロで、塩分の取り過ぎに配慮した。

生徒が考案したメニューは丼や洋食、菓子など多彩。11月15、16日に行われたコンテストでは実際に生徒が調理し、審査員が試食して評価した。

最優秀賞に選ばれたのは洋菓子のフロンタン。メニューに意外性がありながら、違和感なくまろやかに仕上げた点が高い評価を得た。

そみファについて全農ビジネスサポート秋田支店の武藤隆繁支店長は「和洋中、どんな料理にも使え、減塩対策をしながらおいしく仕上げられる」とアピールした。調理に当たった伊藤来夢さん(3年)も「塩分がない上にこくが出るので、いろいろな料理に合わせやすい」と話した。

コンテストは全農ビジネスサポートがそみファを広く知ってもらい、生徒の商品企画などの学びにもつなげようと大曲農業高校と連携して行った。そみファは大仙市内では花館にあるJA秋田おばこ直売所「しゅしゅえっとまるしゅ」で販売している。(石塚健悟)

(秋田魁新聞 令和4年11月27日(日)より一部抜粋)

