

高校生食育 ふるさと料理マルシェ 出展作品



Grand Prix

ヒマ杉しらす丼 愛媛県立川之石高等学校



今回、食育ふるさと料理マルシェに参加して、地域の特産物の良さを再発見するとともに、家庭クラブ全員で協力することのすばらしさを改めて感じる事ができました。一番大変だったことは、マーマレードとのコラボと、どうやって川高らしさをアピールするかということです。マーマレードのコラボでは、最初はやってる私たちも本当に大丈夫なのかと思った時もありましたが、あわせてみるとマーマレードがよいアクセントとなり意外性を出すことに成功しました。川高らしさをアピールすることで、川之石高校のシンボルであるヒマラヤ杉をイメージした盛り付けや、農業科が加工・栽培しているマーマレードを使用することで、川高でしか作ることのできないオリジナルしらす丼を作ることができたと思います。本番では、家庭クラブ全員で協力して楽しく販売することができ、高校生活の中の素敵な思い出の一つとなりました。

川之石高校家庭クラブ会長 井上 清楓



スマイルラーメン



今、全国で注目され始めたスマ「伊予の媛貴海」。このおいしさをたくさんの方々に広め、地域の役に立ちたいと研究を始めました。アラを使ってスープをとって見たところ、こってりとした出汁が出るのがわかり、これはラーメンに合うのではないかと、出汁をとるコツを黒潮海閣さんに教わり、出汁をとったスープで味わう塩ラーメンに決定、名前も「スマイルラーメン」に決めました！スープにも具にもスマを使っているだけでなく、出汁をとった骨で骨せんべいを作ってトッピングしています！

[アンケートより] 海の香りが口の中に広がって出汁がおいしかった / レモンとの相性がバツグンでした / スマイルラーメン最高です！

愛媛県立宇和島水産高等学校

ベーコンチーズパニーニと宇和茶みたらし団子



札幌農学校の理念を引き継ぐ宇和高校は「大地とともに心を耕せ」を誇りにしています。今回のメニューを考えていたところ、パン作りマイスターの佐田先生にご教示いただいたことがきっかけで「パニーニ」を作ることにしました。西予市産のパン用小麦が生産されていることを多くの方知っていただきたい、また宇和米、宇和茶をPRしたいのでみたらし団子もセットにしました。特産として有名な宇和米、宇和茶をさらにPRします！

[アンケートより] パンフレットを見たときから食べたくて大行列でしたが並んでゲットしてよかった / とてもおいしかったです！ / コストパフォーマンスも一番じゃないかな / 生徒さんの大きな声がとても気持ちよかったです。

愛媛県立宇和高等学校

南風さつまろん



南予に広がる広大な山々にかかる霧、差し込む朝日が霧を晴らしていく…そんな幻想的な情景を表現したいと思い、その想いをロールケーキに託しました。生地を試作を何度も繰り返し、裏ごししたさつまいもと生クリームは配合はやわらかさにこだわりました。様々な世代から愛されるロールケーキだからこそ、普段とは違った甘さ、素材本来の上品な香りと味を堪能していただきたいと思います。「食べた人が笑顔になれるように」みんなで考え、工夫しました！

[アンケートより] さつまいもと栗がごろごろ入っていて食べごたえがありました / 生地も柔らかく、しっとりしていて甘さ控えめでおいしかったです。

愛媛県立松山南高等学校

かくや媛



大洲銘菓の志ぐれ、この美味しさをもっともっと全国の人に知ってほしい、さらに南予の豊かな食材にも注目するきっかけをつくれたらと、そんな思いから考案しました。志ぐれをそのままいただくだけでなく、料理にアレンジすることでその可能性が広がると思ったからです。斜めにカットしたら「竹から生まれたかくや姫」の満月が浮かぶようで、愛される存在になってほしいという思いを込めて名付けました。志ぐれとさつまいもの甘みにポンジュースの酸味がほど良いアクセントになっています。当日は南予の人と触れ合いながら、愛媛の食材の魅力を伝えられてよかったです。いろんな経験ができてとても楽しめました。

[アンケートより] おいしかったです / 春巻きのかくや媛◎ / あんことさつまいもの甘さに春巻きの皮の食感がとてもよかったです

済美高等学校 A

お福媛



耕作放棄地を利用して無農薬で育てたおいしいお米を多くの人に食べていただきたいと思い、愛媛のおいしい食材をふんだんに使い、さらに、ふるさと料理を伝承する目的を持って「巻き寿司」を作ることになりました。南予のじゃこてん、ちりめんじゃこ、そして松山市が生産量日本一を目指しているアボカドを具に使い、1本1本心を込めて丁寧に巻きました。料理名の「お福媛」は、「お福わけ」からきています。私たちの心がこもった「お福巻き」を多くの人に福分けする(食べていただく)ことで、人と人とのつながりを大切にしたいという思いが込められています。とても良い経験となりました。楽しく満足感でいっぱいでした。料理に込められた思いが届くよう、笑顔で接客に励みました。またみんなでこのようなイベントに参加したいです。

[アンケートより] お米がとてもおいしかったです / おいしくいただきました / 夕食用に持ち帰ります

済美高等学校 B

外はモチモチ 中はカラッ! むしゃむしゃ鯛クレープ



愛媛県で最も南に位置する愛南町、小さいころからおいしい魚に恵まれたおかげで私たちは魚が大好き！お弁当にも毎日のように魚が入っています！「日本有数の養殖真鯛の産地、愛南町の美味しい真鯛を多くの皆さんに食べてほしい」「そして若い方々にもっと魚料理を食べてほしい」そんな願いを込めて、ありそうでなかった鯛のクレープを考えました。鯛にピリ辛風味のソースがマッチング、野菜の食感とともに楽しめます♪

[アンケートより] しっとりとしたクレープ生地とさくっとした鯛のから揚げのバランスが最高。チリソースやサルサソースなどをトッピングにしてすぐ商品化できる / 鯛のから揚げとクレープがマッチして味の濃さもちょうどよい / 美味しかった！が、鯛が一切れなので下の方に進むにつれ残念になる。価格の都合で一切れになるならツイスターのように包むのも良いのでは？

愛媛県立南宇和高等学校

牛乳豆腐アイスクリーム



野村町は酪農が盛んな町で、酪農家さんが出荷できない初乳を使って作る「牛乳豆腐」という郷土料理があります。県内唯一畜産科のある野村高校の牛乳(初乳ではありません)でこの牛乳豆腐を作り、特色あるアイスクリームを作りたいと思いました。牛乳の水分を取り除き、約3分の1まで濃縮した状態から作った大変濃厚なアイスクリームです。まさに「醍醐味」をぜひ味わってほしいです。

[アンケートより] アイスクリームが濃厚でとてもおいしかったです / 感動したのは高校生とは思えないアイスクリームのおいしさでした / ねっとりとした濃厚な味、ヘルシーで最高！ / アイスクリームがとってもおいしかったです。

愛媛県立野村高等学校

恋する灯台おにぎり



愛媛県の最西端、日本一長い佐田岬半島に位置し、世界的にも珍しい三つの海流(瀬戸内海、宇和海、豊予海峡)が流れ込んでくる三崎の海は、豊富な栄養と漁師たちの海を守る地道な努力によって魚の宝庫となっています。中でも絶品の伊勢エビを多くの方に食べていただきたいと、三崎漁協と地元料理人のご協力のもと開発することができました。伊勢エビとすり身を合わせた天ぷらを佐田岬灯台に見立て、おにぎりは三間米を伊勢エビの殻を粉砕してとった出汁で炊き込み、細かい身も入って風味が抜群、絶品です！今年、佐田岬灯台は「恋する灯台2016」に選ばれ、来年100周年を迎えます。灯台を中心に三崎を盛り上げていくその第一弾として三崎の誇る食材と地域の方々の温かさが詰まったおにぎりです。

[アンケートより] 伊勢海老のしょうゆがおいしかった / 灯台の部分がよかった / とてもおいしかったです。

愛媛県立三崎高等学校

鯛と風早たまねぎのパイ包み



県内唯一の総合学科・北条高校は一人ひとりが自分の興味・関心や進路希望に応じて時間割をつくり、主体的に学習しています。そんなメンバーが集まってこのマルシェにエントリーしました。使う食材は鯛。県魚でもあり、私たちの地元・北条でも豊かに捕れます。そこで、「鯛のおいしさを料理全体で味わえること」「手軽に食べられること」「満足感を得られること」を考え、風早の玉ねぎとマッチングさせて「パイ包み」を考案しました。県内の牛乳を使い、丁寧に作ったホワイトソースにより、鯛のおいしさが玉ねぎに十分しみ込み、パイ皮がそれらを包み込んだ新食感の「鯛と風早玉ねぎのパイ包み」が完成しました。

[アンケートより] 鯛と玉ねぎがマッチして美味だった / いちばんおいしかった / お土産にも買いました。チンしてくれるのはナイスなアイデア！

愛媛県立北条高等学校