

# スイーツ甲子園

第13回 高校生パティシエ No.1 決定戦  
Supported by 貝印

YouTube  
配信中!



貝印特別賞  
受賞

3年生中江 晴美さん  
2年前田 凌介くん  
米倉 さくらさん



学校法人 育成学園

育成調理師専門学校

技能連携校 向陽台高等学校

全国大会 **W** 受賞!

# 第14回 全国 高校生食育王 オンライン選手権大会

特別賞  
日本料理アカデミー賞  
受賞



尼崎特産「田能の里芋」  
を使ったオリジナルレシピ



3年生塩田 綾香さん  
2年生左納 美優さん  
山本 旭くん





『日本の宴』…今年のテーマは「日本から世界へ」。日本の伝統的な文化である「祭り」に焦点を当て、日本らしい風情や活気を表現。高知の柚子・山形のラ・フランス・兵庫の朝倉山椒・北海道のホワイトチョコ・和歌山のじゃばら・愛媛の温州みかんと、たくさんの特産物にこだわり日本の良さをアピール！「祭り」には神様に感謝し、神を慰め、祈願する意味があり、世界中でコロナが流行し、暗い雰囲気の中、この作品で少しでも明るく、活気ある世界になってもらいたいという思いをこめました。



地元尼崎市からお借りしたハッピでアピール！



何度も練習を重ね、本番でもペースを崩さずに着々と作業を進める3人。注目度の高い技術にたくさんの審査員シェフが集まるも、堂々と受け答えしていました。



## 14th 全国高校生食育王 オンライン選手権大会



「田能の里芋」とは…元は江戸時代には田能地区で栽培されていたという。栽培期間が長く稲の裏作にできないことから商品作物には不向きとされ、次第に栽培農家が減少していった。2000年「自然と文化の森協会」が里芋の保存活動に乗り出し、年々その活動の幅を広げておられる。田能の里芋の特長は、色白で、もっちりとした粘りとうま味があること。かゆみの原因となる成分が少なく、皮をむいても手がかゆくなりづらい。(2017/11/29 尼崎経済新聞より)



今年はオンライン開催となった食育王。地元尼崎の特産『田能の里芋』の良さを十分に生かし、そして手軽に食べやすい、新たなレシピを提案しました。中にはイノシシ肉をペーストし甘辛く煮たものを挟み、手軽にそしておいしく食べられる料理となっています。調理と試食のプレゼンを行い、審査員の方々からは「食べてみたい」、「使用している食材がシンプルで、日本料理らしい、素材を生かした作品だ」と高評価を頂きました。

