置賜地域の食材を使用した調理コンテスト（志ん柳（米沢市）開催）の審査員を務めてきました

米沢栄養大学健康栄養学部　助手　齋藤 寛子

米沢市にある**割烹「志ん柳」**にて、魅力ある食材に恵まれた置賜、米沢地域ならではの商品を発信していくことをテーマに開催された

調理コンテスト『地域食材のすばらしさの再発見と発信』で、本学の教員と学生が審査員を務めてきました。

今回の題目は**「地元のスイーツ」**（地物食材を使用、または米沢や置賜を連想させるもの）

材料の選定、原価計算、味付け、飾りつけ、器の選択など、お店の調理師の方が一から取り組み完成させたスイーツは、どれも食材の魅力や米沢らしさが溢れていました。

最優秀賞

地元酒蔵の酒粕ムースの
こし米抹茶ソース掛け

優秀賞

林檎と洋梨の白玉団子と
米沢農家の米粉クレープ

りんごと紅大豆の
水菓子

蒸しプリン
林檎ジャムソース掛け

りんごの蒸しケーキと
りんご寒天

コロナ禍に於いても何か前進することが出来ないかと、普段は自分の持ち場の仕事を専門にされている和食の板前さん方が、初めてデザートレシピ製作に取り組んだとのこと。

コンテストの発想と各人のご努力は素晴らしいと感じました。

また“地域食材の魅力”については、食を専門とする本学としても常に念頭において学生に伝える立場であり、プロジェクトに取り組む際にはテーマやコンセプトを明確にして準備することの大切さを再認識した時間となりました。