

芦別男爵のピザで全道一を

牛乳・乳製品料理コン



牛乳・乳製品利用料理コンクール実演審査会に出品する「マッシュポテトピザ」と考案した滝さん(中央)、坂下さん(左)と平田さん(右)

中・北空知唯一 高3・滝さん初出場

【芦別】芦別高3年の滝ちなみさん(17)が、11月に札幌で開催される「第45回牛乳・乳製品利用料理コンクール」(北海道牛乳普及協会、ホクレン主催)の実演審査会に初出場する。芦別産男爵イモを使った「マッシュポテトピザ」で、滝さんは「最優秀の金賞を目指す」と張り切っている。

同コンクールは乳製品料理の普及を目指し、毎年、牛乳・乳製品を使った料理を募集。上位入賞した料理のレシピをホームページや冊子で紹介している。今年のコンクールには全道から230点の応募があり、10人が書類審査を通過した。空知管内から実演審査会に出場するのは、滝

さんが中・北空知地区唯一。そのほか三笠高から2人が出場する。

芦別高では3年時の選択授業でフードサイエンスを学ぶ17人がグループに分かれ、7品を応募した。このうち滝さん、平田雅知郎さん(18)、坂下桜華さん(18)さんのグループのみが書類審査を通過した。

マッシュポテトピザは、生地にかしたジャガイモ、牛乳やバター、塩などを使った。具としてタマネギ、ソーセージ、チーズを載せてオーブンで焼き上げる。

生地の半分にはトマトソースをかけ、残りはソースは使わず市内の横市フロマージュ舎のカマンベールチーズを載せ、1枚で違う味を楽しむ「ハーフ&ハーフ」とした。ほくほくした生地にチーズなどのつまみがしみ込み絶妙だ。

実演審査会には1人しか出場できないため、滝さんが代表となった。実演審査会に出場が決まった9月中旬から、制限時間で作り上げられるよう、試作を重ねる。滝さんは「味には自信ある。芦別産のイモやチーズのおいしさをPRしたい」と話している。

(古川 透)