

# 令和2年度 高校生商品開発コンテスト

## 優秀賞 受賞!

### 3年3組 筧谷未里・鈴木大地

## 「秋田まるっと秀麗焼売～きのこ銀あん～」

〈令和2年度商品開発コンテストテーマ〉

秋田米新品種秋系821を引き立て秋田県国内外にPRできる創作料理で秋田県産食材をふんだんに用いた一品料理。今回は応募総数124点のうち8点が決勝大会に進出。そのうち、最優秀が1点、優秀賞が2点選ばれた。



〈料理写真〉

秋田まるっと秀麗焼売 きのこ銀あん  
shumais



〈商品の特徴〉秋田の食材たっぷり

焼売の衣として「稲庭うどん(卵の花)」をあしらひ、タネには秋田の食材と食文化をふんだんに詰めました。焼売の種類は次の3種です。

- ①いぶりがっこ(横手市山内産)
  - ②とんぶり(大館市産)とえび
  - ③大葉と納豆(秋田県産リュウホウ使用)[ヤマダフーズ]
- この焼売に「きのこ銀あん」をかけます。銀あんのしいたけは、昨年京浜地区日本一に輝いた秋田の誇りです。しいたけを銀あんにすることで、うま味と香りを引き出しました。最後に湯沢市三関産のセリを添えて完成です。

〈工夫した点〉横手の発酵文化を生かす

秋系821を引き立てる、つまり、秋系821の香り・味・食感を存分に味わえるように、一緒に食べても秋系821の風味を邪魔しない味つけにしました。それを可能にしたのが私たちの地元増田町の羽場こうじ店の発酵調味料です。今回使用したのは、

- ①塩麴(焼売の下味)
- ②甘酒(銀あんの甘み・コク)

塩でなく塩麴で味付けすることで肉の臭みを消し、うま味を増し、角のない塩味に仕上げられる。甘酒を使用することで、麴のコクと香り、柔らかな甘味を加えることができる。

〈調理審査の様子〉



〈プレゼンテーション審査の様子〉



横手市増田町羽場こうじ店の塩麴(左)と甘酒(中央)。美郷町ヤマダフーズの秋田県産大豆リュウホウを100%使用した粒納豆(右)。ご協力に感謝します。



鈴木 大地 筧谷 未里

商品開発コンテストを通して、改めて秋田の食材や食文化の豊かさに気づくことができました。特に、横手の発酵文化は世界に誇れるものだと思います。これからも大切にしていきたいです。ありがとうございました!!

〈今後の予定〉

- あきた美彩館(東京品川)にて期間限定のランチメニューとして提供予定。
- レシピは、秋田県並びにJA全農あきたのWEBサイトで期間限定掲載予定。

たくさんの人たちに支えられて無事決勝大会を終え、優秀賞を取ることができました。私は調理師を目指しているのでこの経験をこれかに生かしていきたいです。ありがとうございました!!