

かき料理自信の一品
南区で高校生コン

広島産のカキを使った県内の高校生の料理コンテストが2日、広島市南区の進徳女子高であった。書類審査を通過した10人が持ち時間1時間で実技審査に臨み、アイデアや出来栄を競った。

参加者は、白ワインを加えて熱したカキを入れたグラタンや、カキを丸ごと包んだコロッケなど工夫を凝らした一品を仕上げた。料理研究家たち5人が審査した。

最優秀賞は、進徳女子高1年の奥野蓉子さん(16)が考えた「まきまきかき」。ゆでたカキにとろろ昆布とのりを巻いて焼き、家庭でも手軽に作れる点などが評価された。

コンテストは、若者がカキに親しむきっかけづくりにと広島かき生産対策協議会が毎年開く。カキが苦手という奥野さんは「レモンを搾って味に変化を付けた。家族はカキが好きなので、喜んでもらえ



カキを使った料理を作る最優秀賞の奥野さん(左)

るレシピを考えた」と受賞を喜んでいた。
(大川万優)

6日付中国新聞SELECT (セレクト)「ひと・まち・フォト」でも紹介します。