



ナイス ひて  
nice さん 見つけちゃいました!

# 今月のいいね

12月に本校体育館で食品加工品と鉢花などを販売するウインターフェアで作品の試食ができます!

チャレンジグルメ

**大賞**  
(北海道知事賞)

日高昆布香る  
新ひだかライス  
ワッフル



お米のワッフル

## ■作品介绍

町内産米の「万馬券」をメイン食材に、日本の伝統的な食文化である「うま味」に注目し、日高昆布をふんだんに使用しました。ご飯はコンブだしで炊き込んだ後、焼きコンブの粉末を加え、味付けは焼き肉のたれとキムチを使いビビンバ風にしました。町内産の豚肉、ホウレン草、コンブ、おから、スライスした餅などを具材にして、見た目なども意識した作品に仕上げました。

## ■開発のきっかけなど

7月上旬ころ、食品科学科の千代先生からコンテストの紹介があり「試食を楽しみながら、やってみよっか」とメンバー内で盛り上がったのがきっかけです。当初はビビンバ風のおにぎりを考えていましたが、リニューアル直後の町内大型スーパーを調査したところ、ワッフルがとても人気があることを知り、お米を使い、お焦げのある石焼きビビンバ風のワッフルにしたら、形もかわいく、面白いかもと考えました。また、地元飲食店のあま屋さんに伺い、味、香り、彩りなどについて、適切なアドバイスをもらったことで研究・開発が大きく前進し、さらにメンバーで意見や研究を重ねながら、授業や放課後などを使い約3か月にわたり取り組みました。

## ■コンテスト結果

### チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞) 静内農業高校

- チャレンジグルメ準大賞 富良野緑峰高校
- 味の匠賞 石狩翔陽高校、倶知安農業高校
- わがまち発信賞 網走南ヶ丘高校
- 商品企画賞(コープさっぽろ賞) 静内高校、霧多布高校
- 商品企画賞(HTB賞) 石狩翔陽高校、札幌大通高校

【コンテストの概要】学校外にも学びを求め、地元食材を生かしたオリジナル商品を地元との協力関係を築きながら開発しその成果をコンテスト形式で発表。一連の過程で郷土と社会の両方の理解を深める、体験的な学びの行事。



静内農業高等学校 食品科学科 畜産加工研究室 おいしいでやんすチーム(3年生)

9月17日に開催された「第10回高校生チャレンジグルメコンテスト」に、静内農業高校食品科学科の生徒が初参加し、考案・開発した「日高昆布香る新ひだかライスワッフル」がチャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)を受賞しました。

## ■レシピ大公開(5個分)

### お手軽バージョン

- **材料**
  - お米 1合
  - コンブ 2cm
  - 豚ひき肉 100g
  - ホウレン草 40g
  - キムチ 40g
  - 切り餅 40g
  - 卵 1個
  - ジャガイモ 40g
- **調味料**
  - 焼き肉のたれ 大さじ2
  - 塩コショウ 少々
  - 焼きコンブ粉末 2g
- **ポイント** 焼きコンブ粉末(165℃のオーブンで7~8分加熱)を加えるとコンブ風味がアップ!

## ●作り方

- ①お米を研ぎ、コンブと一緒に炊飯する。
- ②ホウレン草、キムチ、ご飯と一緒に炊飯したコンブをみじん切りにする。
- ③フライパンでひき肉とキムチを炒め、調味料を加えた後、水分が無くなるまで炒める。
- ④ご飯と②、③の具材、溶き卵、すりおろしジャガイモを加え、混ぜる。
- ⑤おにぎりのように握り表面にカットした切り餅をのせ、さらに強く握る。
- ⑥ワッフルメーカーで6分(無ければフライパンで焼きおにぎり風に♪)加熱する。



お料理 あま屋  
(静内御幸町)

店主 天野洋海さん

おいしいことが何より大事ですが、さらにより良くするために、作り手の思いや心の伝え方、相手の気持ち考えた見せ方の大切さ、また食の安全安心な加工技術などをアドバイスしました。大賞受賞の報告を受け、一生懸命頑張ってきた生徒らの喜んでる姿が思い浮かび、自分のことのように本当にうれしかった。大賞受賞おめでとう。

## ■静内高等学校も商品企画賞(コープさっぽろ賞)を受賞

- 野菜を使っただし巻き玉子
- 昆布のつくだ煮



食の専門校が集う大会のため、不安がある中、出場しました。受賞発表のとき、うれしすぎで号泣しちゃいました!!

2月にコープさっぽろで限定販売



(主催)高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会 (後援)北海道、北海道教育委員会 (協賛)生活協同組合コープさっぽろほか15社(応募)8校(受賞)9作品