

〔県民局だより〕「地元畜産

知ってもらおう、食べてもらおう！！」
 一 奈義町産黒豚料理コンクール
 美作県民局畜産第1班

美作県民局では、「地域内の消費者に畜産を理解してもらい、畜産物をしっかり食べてもらう」ことを目的とした事業(ライブストックヒュージョン計画)を、JA勝英を事業主体として畜産の盛んな奈義地域を中心にモデル的に実施しています。

当該事業では、畜産の理解醸成を目的に小学生を対象とした「畜産物加工体験」、「畜産絵画コンクール」及び畜産PR用DVDの作成等に取り組み、また、地産地消を目的に「料理コンクール」や「料理教室」等を開催しています。今回は、その取り組みの一つとして平成22年11月に勝田郡の奈義町文化センターで開催した「奈義町産黒豚料理コンクール」について紹介します。

コンクールは、黒豚肉を用いた創作レシピを津山東高等学校、勝間田高等学校、美作大学の学生たちを対象に募集しました。また、奈義町は作州黒(黒大豆)、白ネギ、里芋、きゅうり、アスパラガスといった農作物の生産も盛んであることから、レシピにはそれらのどれかを用いることも条件でした。応募総数は、121点にもなり、書類選考で下表の6点が最終審査会に進むこととなりました。最終審査会は、これら6点を実際に制限時間内に料理するガチンコ勝負でした。

学校名	レシピ名
美作大学	里芋の黒豚包み～和風あんかけで～ 冷製梅あんかけ
津山東高等学校	里芋とろろのかり☆豚丼 奈義込み飯
勝間田高等学校	黒豆入り肉巻きおにぎり あんかけミルフィューかつ丼

コンクール当日、参加者たちは1時間という短い制限時間の中で、材料を刻んだり、炒めたりして調理を行いました。中には里芋をすりつぶしてとろろを作ったり、黒豆ご飯に酢を加えてピン

ク色に着色したりと様々な工夫をこらしているものもありました。



緊張しつつも手際よく調理する生徒たち

審査は、県栄養士会長を中心に、消費者、黒豚生産農家、商工会、畜産・教育関係者など、地域に関わりの深いメンバーを含む10名で行われました。審査員は、できあがりだけでなく、調理過程もじっくり見ていました。



調理過程もじっくり審査



試食審査中

結果は、最優秀賞に勝間田高等学校の「黒豆入り肉巻きおにぎり」が輝き、優秀賞には津

山東高等学校の「奈義込み飯」と同校の「里芋とろろのかり☆豚丼」が選ばれました。入賞した生徒からは、「今後をもっとアレンジを加えた料理を作りたい」、また審査員からは、「どの料理も甲乙付けがたく審査にも苦労した」といった意見が聞かれました。



最優秀賞:「黒豆入り肉巻きおにぎり」
(レシピの詳細はJA勝英HPを見て下さい！)
「お酒にもぴったりです。」(筆者の感想)



最後に参加者全員で！！

平成23年度は、奈義町産牛肉コンクール(仮称)を実施する予定です。更なる熱いバトルが繰り広げられるでしょう。JA勝英ではこれらレシピをJA広報誌やホームページなどで紹介しています。一度、ご覧(賞味)あれ！！