



「さといも増し増しコロケ&たるソース」
(メイン食材=サトイモ)



「ヴィタリテ ドゥ エピナル」
(メイン食材=ホウレンソウ)



「大和菊菜のアグリベーズ」
(メイン食材=シュンギク)



「Budino di patate dolce〜パンナコッタを添えて〜」
(メイン食材=サツマイモ)



「かぶのステーキ ポータージュ添えて〜only the カブ」
(メイン食材=カブ)



「This is Kaki」
(メイン食材=カキ)

県立なら食と農の魅力創造国際大学校(通称:NAFIC)は10日、食の担い手を育成する「フードクリエイティブ学科」と、農の担い手を育成する「アグリマネジメント学科」の1年生が協力して開発したオリジナルメニューの審査会を開催した。両学科混合の6つの班に分かれ、それぞれで決めた農作物をメイン食材にした料理を作った。各料で培った食材に合う調理法や農産物の知識などを生かし、互いの持ち味を存分に発揮した。

生徒らの創意工夫、光る

NAFIC、2つの学科が協力 オリジナルメニューの審査会

審査会は、普段交流の少ない2つの学科が協力して取り組む合同授業「食材活用ワークショップ」で、毎年度実施。学校敷地内で栽培した農産物の中から、各班で異なる食材を選びオリジナルメニューを作る。授業は10月22日から12月12日までに渡り行われ、全6回で構成。生徒らが互いの学科で学んだ知識や技術を持ち寄り、農産物の特性や調理法などの意見交換、オリジナルメニューの試作を経て今回の審査会に挑んだ。

各班がメイン食材にしたのは1班がサトイモ、2班がホウレンソウ、3班がシュンギク、4班がカブ、5班がカキ、6班がカキ。審査は盛り付け、素材と調理方法、斬新さ、チーム力をそれぞれ10点満点で採点。料理を皿に盛り付けた際のバランスや色配、料理名に加え、両学科の学生が協力しているかなどをチェックした。調理が完成すると各班が順番に、4人の審査員が待つテーブルへ料理運び、アピールポイントなどを解説。審査員は料理の難しさや、調理中に難しかった点や、調理中に難しかった部分について、うすればそうならなかったか、などの質問を投げかけた。

審査が終わると各班が作った料理を他の班に配布。自分たちが作った料理以外で一番良いものを選びたいと思ったものを選び投票を行った。

審査の結果、最も多くなるを得たのは、黒カキを使った6班。黒カキの皿に乗ったカキのオレンジ、白のソースの色づかいが特に目を引き、互いの知識を持ち合わせて一つのものをつくりあげたことに意義がある。きょう培った皆さんのチームとしての力を、あすからの勉強に生かしてほしい」と述べた。

審査を行った一般社団法人全日本司厨士協会関西地方本部奈良県本部の菊修二会長は「どれも素晴らしい差はなかった。1年生がこれだけの料理を作るのは講師の指導と生徒さんの努力。野菜を育てる側と料理を作る人の真心を忘れず、今後も頑張ってほしい」と語った。



それぞれが役割分担して取り組んだ調理風景



完成した料理を持って審査員のもとへ



料理室の中央付近に各班が作った料理が並べられた



作った料理を生徒らで試食。別の班で良いと思った料理を投票した



審査員が最も高い点数を付けた、カキをメイン食材にした6班