

鹿児島水産高校

食品工学科新聞

～だから食品はおもしろい！～



号外！
H29年11月8日発行

2年連続！ジュニア料理選手権 ★二次審査を通過！

10月22日(日)、東京で開催された「第6回ジュニア料理選手権」の二次審査に、2年生の5名が出場しました。二次審査は、調理審査の他にエピソード審査と web 投票による結果も含めて、上位3校を決める実技審査でした。

昨年度の準グランプリという結果を超えて、枕崎市の特産品を全国に PR したいという強い気持ちと、日頃から自分たちを支えてくれる家族に伝えたい感謝の気持ちを胸に、本番に向けてさまざまな練習をしてきました。

本番では各学校がプレゼンテーションにも工夫を凝らしており、テレビ局の取材も入っていてとても緊張していましたが、今までで最高のパフォーマンスができました。特に、原稿を読まずに審査員の方々に気持ちを込めて伝えようとする表現力や、カツオを実際に捌いてみせたこと、カツオの本枯れ節を自分たちで削っておいしい出汁を作ったことなどが高く評価されました。そして、昨年以上にレベルの高い戦いの中、見事、二次審査を通過して上位3校に残ることができました。最終的な結果は、11月12日(日)に東京ドームシティで行われる表彰式にて発表されます。

念願のグランプリなるか！？



カツオ de がね？ 茶飯どんぶり
～3種のソース添え～



●エピソード審査の様子

男子とは異なるかわいらしい女子生徒のユニホームにも注目が集まりました。この二人は「枕崎 PR 隊さつま乙女」のメンバーでもあることから、今回 このユニホームで参加しました。



●カツオを捌く様子

リーダーの板敷くん(別府中出身)は、この大会のためにカツオを捌く自主練習をしてきました。本番では、家庭用の包丁で見事にカツオを捌く姿に、みんな驚いていました。



●かつお節を削る様子

新原さん(青戸中出身)は、自分で削り器の刃の調整をしながら、俵積田さん(別府中出身)と一緒に本枯れ節を上手に削りました。稚内市の利尻昆布と本枯れ節を使った混合出汁の香りが漂い始めると、「出汁のおいしそうな香りがする」と会場にいる人たちの食欲を刺激していました。



●調理審査の様子

調理審査は分担を決めて、各々の仕事をテキパキとこなしました。調理の途中にある審査員からの質問や、テレビ局のインタビューにも、笑顔で応える姿が印象的でした。手が空いたら他のメンバーのフォローをしたり、片付けをしたりと、チームワークの良さを見せてくれました。

