

第9回茨城県農業関係高校「学校産・地元産食材を使ったスイーツコンテスト」を開催しました。

～銚田二高の農場管理棟を会場にして、5校10チームが参加～

12月4日（月）13:00 から、銚田二高の農場管理棟を会場にして、第9回茨城県農業関係高校「学校産・地元産食材を使ったスイーツコンテスト」を開催しました。

スイーツコンテストは、学校産・地元産食材を用いたスイーツの商品開発を試みることで、農業の6次産業化の理解を深めるとともに、地域との連携を一層図り、将来の地域産業において活躍する人材を育成することを目的にして、茨城県学校農業クラブ連盟が主催で、毎年12月上旬に開催しています。

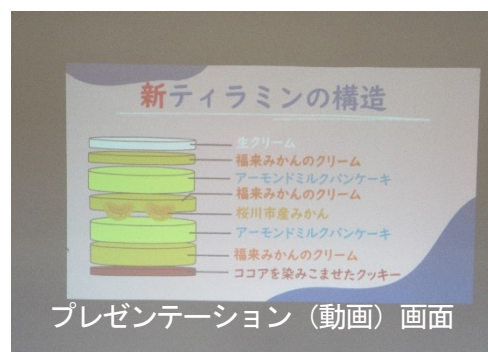
今年度は「Make people happy with sweets ～地元産食材で作る茨城の美食」をテーマにして、農業関係高校5校から10チームが参加。本校からは、農業科1年生チーム、食品技術科3年生チームの2チームが参加しました。また、初めての取り組みとして、各校をオンラインでつないで、YouTube ライブで、プレゼンテーション（動画）の審査、作品の外観及び試食の審査のようすを生徒が各校で見ることができるようになりました。

審査員として、中川学園調理技術専門学校、イオンリテール株式会社、ホテルレイクビュー水戸、茨城県教育庁学校教育部高校教育課の協力をいただき、最優秀1点、優秀2点、特別賞（ホテルレイクビュー水戸）を決定。本校のチームは、残念ながら入賞できませんでした。

審査講評では「スイーツを食べると笑顔になる。食べる人の幸せを願ってスイーツを作ってもらいたい。また、外観、味、食べやすさが大切である。その上で、商品開発では、作りやすさや、大量に作れることも重要である。高校生らしい発想を大切にして、レベルアップしてもらいたい」との言葉を審査員長からいただきました。

なお、作品別の審査講評では、農業科1年生チームは、家庭で手軽に作れる点を、食品技術科3年生チームは、ほうれん草のタルトの品質の高さや、イチゴムースケーキのちょうどよい甘さなどを褒めていただきました。

【スイーツコンテストのようす】



特別賞 (ホテルレイクビュー水戸)

【大子清流】
奥久慈の秋

【水戸農】
大地の泉

【鉾田二 (農業科1年生)】
お手軽サツマイモケーキ

【鉾田二 (食品技術科3年生)】
いちごはうれん草のタルトムースケーキ

最優秀

【真壁】
栗とさつまのリング
～Embracing Happiness～

優秀

【真壁】
ティラミン

【真壁】
ミソランタン

【江戸崎総合】
アイオライトベリー

優秀

【江戸崎総合】
ぱんぷりん・ぶらんと

【江戸崎総合】
江戸崎ワッフル

5校10チーム 作品

外観審査

食味審査 (試食)

審査講評 (審査員長)
中川調理技術専門学校 真嶋先生