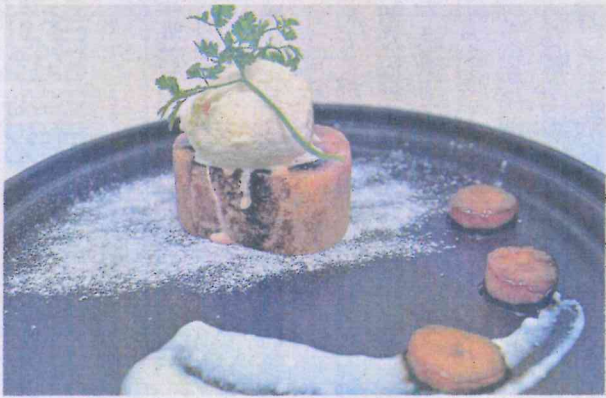




最優秀賞の秋宗さん

秋宗さんの作品「卵焼き器で簡単！パリパリキャラメルバナナバーム」



関東牛乳料理コンクール

牛乳料理コンクール関東大会（11月29日、東京都、関東生乳販売農業協同組合連合会主催）で、本県など9都県の代表者18人の中から「卵焼き器で簡単！パリパリキャラメルバナナバーム」を作った桐生第一高製菓衛生師コース2年の秋宗流凧さん（17）が最優秀賞に選ばれた。アレンジや手軽さが評価された。本県代表がトップに立ったのは10年ぶり。

バナナバーム 手軽さを評価 10年ぶり県勢快挙

秋宗さん

桐生第一高

最優秀賞

受賞作は、卵焼き用の四角い小型フライパンを使い、バナナを芯に牛乳入りの生地を焼きながら巻いてバウムクーヘン形に整えて作る。切り分けた表面に砂糖をバーナーで溶かす「キャラメリゼ」を施して、パリパリとした表面ともっちりした生地を楽しめるようにした。

秋宗さんは124人が応募した県大会で最優秀賞に輝いた後、ホットケーキミックスやトッピングのヨー

グルトの種類を改めて品定め。盛り付けも大きめの皿に切り替え、おしゃれなレストランで出されるような雰囲気を出した。

関東大会も実際に調理して審査を受けた。初めての

大きな大会で「最初はもう帰りたいと思ったけど、1位は私じゃないと自信を持つように」とすると集中して順調に完成させることができた。受賞は「まさか、が9割」と喜ぶ。

審査員は「ホットケーキミックスがこれほどおいしい料理になるのか」とうなづいた。レシポの手軽さと好みのトッピングができる発

展性も評価した。

他の出場者は牛乳で米を炊いたたりなどを出品していた。秋宗さんは一連の大会を通して良い刺激を受けたという。「牛乳ってすごい。もっと好きになった。料理で消費拡大に貢献したい」と話す。応援してくれた家族のため、正月に親戚が集まる場でも受賞作を振る舞う予定だ。（高野聡）