

ぼくらの W芋煮 全国最高賞

蔵王一小4年の6人考案



里芋とサツマイモを具材にした「W・いもいも煮」。甘みを引き立てるみそ味の特徴だ

山形

全国の小中学生らが地元食材を使ったアイデア料理を発表するコンテストで、山形市の蔵王一小(斎藤正弘校長、375人)の4年生6人が考案した「W・いもいも煮」が最高賞に選ばれた。定番の里芋に加え、サツマイモの甘みを生かした一品で、児童たちは「山形ならではの味を知ってもらい、たくさんの人にまねしてほしい」と喜びをかみしめている。

コンテストは、日本各地 テーマに初めてオンラインの食について学ぶイベント で開催。コンテストには、

地元食材料理 サツマイモ加えみそ味に

「ふるさとの食 につぼんの食」全国フェスティバルの中で行われた。例年は東京・代々木公園が会場となるが、今年は新型コロナウイルスの影響で、「おうちで楽しむふるさとの食」を



協力してレシピを考案した4年生の6人。芋煮の新たな魅力を発信した =山形市・蔵王一小

小中学生を含む11組がオリジナルレシピを寄せた。蔵王一小のチームは4年の石沢桜輔君、岩山和世君、漆山蓮君、金井蘭太郎君、佐東湊君、結城璃音君(いずれも10)がメニユーを考えた。総合学習で本県について調べる中、芋煮に注目した6人。オリジナルレシピを出すため具材にサ

ツマイモを加え、甘みを引き立てようと味付けにはみそを選んだ。キノコ類やニンジン、豚肉など、従来の芋煮より具だくさんなどこるもこだわりだ。

当初は「日本一の芋煮会フェスティバル」で紹介したい考えだったが、回フェスティバル事務局からコンテストへの出品を勧められ、応募を決めた。書類審査を通過し、オンラインで実施された決勝審査には5組が参加。審査員から高い評価を得て、最高賞の審査員特別賞に輝いた。

コロナ禍を受けて、学校で試作ができないため、完成まで試行錯誤を重ねてきた。同級生から具材のアイデアを募ったり、各家庭で試作したりと工夫し、全員が納得する一杯を作り上げた。6人は「クラスの人たちや、実際に作ってくれた家族にも『ありがとう』と言いたいです」と周囲への感謝を口にする。

W・いもいも煮のレシピは今月末まで、「ふるさとの食 につぼんの食」全国フェスティバルのホームページで閲覧できる。

(伊豆田拓)