

全国高校生パンコンテスト

さん(篠山)特別賞

丹波栗と丹波茶使用

高校生がパン作りの腕やアイデアを競う「全国高校生パンコンテスト」で、篠山東雲高校(丹波篠山市福住)3年 さん(18)が特別賞に選ばれた。「地産地消」部門に参加し、丹波栗と丹波茶を使った「栗ントパン」が高評価を得た。

コンテストは静岡県伊豆の国市などが主催。幕末に伊豆・韮山の代官が西洋軍隊の研究を重ね、兵糧用の保存食としてパンを焼いた歴史にちなみ、同市は「パ

ンのまち」を発信する。コンテストは「手仕込み」「朝食」など4部門に、全国から425作品の応募があり、25作が書類審査を通過。同市内で1月下旬、製パンやプレゼンテーション、試食審査があった。

特別賞「伊豆の国市観光

自作の「栗ントパン」を手にする さん
 静岡県伊豆の国市(提供・篠山東雲高校)



協会長賞」に選ばれた「栗ントパン」は、直径18センチの円筒状で、プレーン生地と茶を練り込んだ生地を交互に5層重ね、間にペーパースト状にした栗を塗って焼いた。栗も茶も、校内で栽培したものを用いた。

さんは、実技審査で6時間以内にパンを焼き上

神戸新聞
2022年2月2日

げるため、自宅や学校で試作を重ね、発酵時間や焼き方を工夫した。「茶の風味がして、ほんのりと栗の甘み、つぶつぶの食感が楽しめる」とPR。「まさか賞をもらえるとは」と驚いていた。今春、姫路市の専門学校に進学する。製菓を学び、菓子職人を目指すという。(堀井正純)