

全国パンコンテスト特別賞

篠山東雲高

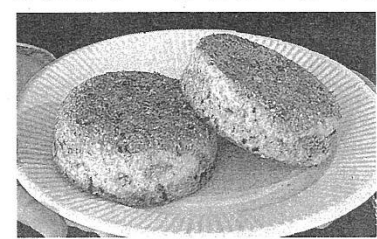
黒豆使ったマフィン

さん(3年)

篠山東雲高校のさん(3年、丹南中出身)が、このほど静岡県伊豆の国市で審査が行われた「第18回全国高校生パンコンテスト」(伊豆の国パン祭実行委員会主催)で特別賞(8点)を受賞した。最優秀、優秀(4点)に次ぐ賞。「カリフォルニア・レース」(「地産地消低配合」「同高配合」「食事パン低配合」「同高配合」)の5部門があり、さんは地産地消低配合の部で最上位の受賞。また、地産地消高配合の部にエントリーした山東中出身が特別賞に次ぐ入賞(10点)に入った。

地産地消部門は地場の母で発酵させた生地で、た18人が、ドイツパン店査、2日目は試食とブレ材料を使用したパンが対黒豆きな粉なども練り込を会場に1日目は美技審査センターシヨンの審査を

山の特産物を使用した。は一般的なマフィンにまがオウゴンミ卵類を使用しないのが条件。高配合は油脂類や砂糖類が5%超で、乳製品や卵類の制限はない。



さんの特別賞受賞作品「黒豆イングリッシュマフィン」

さんの受賞作は「山黒きなこまがしパン」。生地は山の芋と黒豆きな粉を使い、もちもちとした食感に仕上げた。粉をまがした。

もちもち食感で入賞

さん(2年)

受けた。実技は6時間以内にパンを焼き上げる審査で、さんは「一般的なイースト菌ではなく、天然酵母を使ったので、学校ではあまり膨らまず、失敗が多かったけれど、本番では温度管理がしっかりとでき、うまくいった」と振り返る。昨年が入賞だったさん。「昨年のリベンジを果たしたかった。特別賞はすごくうれしい」と充実した表情だった。

「揚げパン」が好きというさん。揚げパンのような長いパンにしよう、動画サイトで研究

さんは「来年はさらに上を目指したい」と話していた。



全国高校生パンコンテストで特別賞受賞を喜ぶ篠山東雲高校のさん=丹波篠山市福住で



入賞作品の「山黒きなこまがしパン」を持つさん

2024年2月11日

丹波新聞