

# 市が「スイーツレシピコンテスト」 最年少の小1に最優秀

賞には、65点の応募作の中から今田小学校  
1年・さん(7)が考  
えたアイスクリーム「つめたいかきたち」が輝い  
た。最年少での受賞に、本人は「びっくりした」  
と照れながらも喜んでいる。

サルによる獣害対策の一環で、収穫されない  
まま放置された「放任柿」を素材に篠山東雲高校  
(丹波篠山市福住)の生徒たちが開発したジャ  
ムなどを用いた「柿スイーツレシピコンテスト」  
が丹波篠山市内で開かれた。同市が主催。最優秀

## 「放任柿」使った篠山東雲高生開発の加工品活用

今田小・さん考案のアイスクリーム

収穫されない放任柿が人里にあ  
ると野生サル出没の原因となるた  
め、市内の畑地区では毎年、市内  
外から参加者を募り、柿の収穫イ  
ベント「さる×はた合戦」を開い  
ている。  
篠山東雲高校の生徒も参加して  
おり、収穫された大量の柿の加工  
法を研究。柿ジャム、ドライフル  
ーツ、皮の部分を乾燥させ細かく  
砕いたパウダーを開発した。  
獣害対策に取り組む同市は、生  
徒たちの取り組みを支援しよう  
と、3商品を用いた今回のコンテ  
ストを企画した。  
最終審査は、1次審査を通過し  
た6組を市民センター(同市黒岡)  
に集めて実施。レシピを基に、実  
際にスイーツを作り、審査員が実  
食して採点評価した。  
最優秀賞に輝いた  
の「つめたいかきたち」は、牛乳  
や砂糖、卵黄、生クリームなどに  
柿ジャムを加え、混ぜ込んで凍ら  
せ、

## 風味や食感などで高評価

せたアイスクリーム。素材をかき  
混ぜ、凍らせれば、誰にでも簡単  
に作れる▽柿の風味が生きている  
▽柿ジャムのシャキシャキとした  
食感が残っている一などの点が評  
価され、最高点を得た。審査当日、  
さんは風邪で欠席し、母・  
さん(34)が代理で調理した。  
レシピは、菓子作りが得意な  
さんの助言を受け、さんが  
試作し考えたという。柿ジャムは  
少し酸味があり、「以前、生の柿  
を使ったアイスを作ったけど、そ  
れよりおいしくできた」とさ  
ん。あこがれの職業はイラストレ  
ーター。「友だちと一緒に、オリ  
ジナルのアイスクリームを販売す  
る店を作るのも夢」と語った。

コンテストの主な結果は次の通  
り(敬称略)

優秀賞Ⅱ (奈良県)▽審  
査員特別賞Ⅱ (同)  
(丹波篠山市)



コンテストで最優秀賞に輝いた  
今田小学校

さん(7)丹波篠山市立



清水理叶さん考案のアイスク  
リーム「つめたいかきたち」  
(丹波篠山市提供)

2024年3月1日

神戸新聞