

ジャム使ったアイス最優秀

最優秀賞を喜ぶ、さん(左)と、さん(右)と、
2次審査を代理で出場した母のさん
=丹波篠山市今田町上立杭で



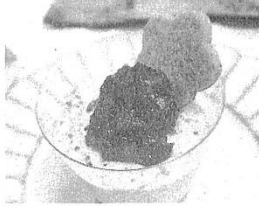
最優秀賞を受賞したさんの柿ジャムアイス「つめたいかきたち」

さんは「最初はパンケーキにしようかと思っただけで、アイスは簡単そう」とひらめいた。作り方は、▽卵黄と砂糖を混ぜる▽生クリーム、牛乳、柿ジャム

審査員特別賞を獲った篠山産業高校卒業生のさんとさん、杉のさん(左から)=丹波篠山市黒岡で



を入れて混ぜる▽冷凍庫で1時間冷やす▽混ぜる▽再び冷凍庫で1時間冷やす▽混ぜる▽固まるまで1時間冷やす▽混ぜる▽固まるまで1時間冷やす▽混ぜる▽固まるまで1時間冷やす



審査員特別賞の産高卒業生の「ほったおち」さんとさん(左)と柿ジャムと紅茶のふんわりムース

柿スイーツレシピコンテスト

母・さん(小1) 審査調理で後押し 考案

高齢化や空き家の増加で放置される柿の加工品を使った「柿スイーツレシピコンテスト」(丹波篠山市主催)の最終審査が2月25日、市民センターで行われ、最優秀賞に今田小学校1年のさん(今田町上立杭)の柿ジャムアイス「つめたいかきたち」が選ばれた。1次審査を通過した6点が実食審査された。レシビはさんの発案で、母のさん(34)が手伝ったという。さんは「表彰式でママが泣いているのを見て、なぜか涙が出た」と、母親と共に最優秀を喜んでた。

で冷凍庫に入れる。コンテストでは、誰でも手軽に作れるスイーツが求められていたところから、「包丁も火も使わず、子ども一人で作れる」レシピを特徴として打ち出した。制限時間90分の調理とプレゼンテーション、実食による2次審査は、さんが都合により欠席し、さんが代理で審査に臨んだ。表彰式で、さんは「帰って良い報告ができるのでうれい。頑張ったね」と声をかけたい」と涙した。

審査員の一人で市飲食業組合長、丹波篠山雪岡市郎兵衛洋菓子舗(魚屋町)のさんは「柿の味がしっかりして、アイスとのバランスも良い。誰でも簡単に作れて、柿もたくさん食べてもらえると嬉しい」と講評した。コンテストは、サルガが食べに里へ下りてくる前に収穫する「獣がい」対市内外から65点の応募があり、さんのほか、大福堂(北新町)の専務、食育活動をしているmeruru(西宮市)の代、NPO法人里地里山問題研究所の代、市長に「ほっこりおいしい柿のパウンドケーキ」も一つ一つの奨励賞は、「おいしい素材が揃う丹波篠山に興味があり、2次審査を兼ねて観光がし

特別賞の「2種の柿ジャムと紅茶のふんわりムース」を出品したさん(50)は「皆さんに話しかけていただき、リラックスして臨むことができたので、最後までしっかりと作ることができた」と受賞を喜んだ。

2位は「福知山市に住んでいた時によく篠山の店を探していた」というさん(58)は奈

「たて」と参加したさん(31)は「東京都の柿ジャムと白あんのだらやき」を出品した。2次審査に進んだ6点を掲載したレシビリーフレットを3月末までに市が発行する。

2024年3月3日
丹波新聞