

今回、レシピを紹介するのは、家庭クラブのこの3人！
(左から)橋本みなみさん、我妻祐花さん、吉田七海さん
(いずれも3年生)



👉レシピは10・11ページをご覧ください。

小野高校家庭クラブ考案

小野高校 うまいもんレシピ vol.1

Ono High School Presents
Recipes Of Delicious Food

小野町の
おいしい農産物を
よりおいしく。

Delicious Food No.1

小野活気あげバーガー

令和2年度
第9回ご当地！絶品うまいもん甲子園
決勝大会準優勝！

小野町の新鮮な野菜をふんだんに使用して、小野町・福島県の活気が上がりますようにと「かき揚げ」にし、トマトやレタス、チーズ、じゅうねん入りのオリジナルソースと一緒にバンズではさんだバーガーです。

町のご当地バーガーである「アイスバーガー」に続く「第2のご当地バーガーに」との思いを込めました。

バンズは「アイスバーガー」に使用されている米粉バンズ、ソースは郷土食のシソ巻きみそをアレンジし、「東日本大震災から10年」にかけ、「じゅうねん」を加え、ぷちぷちとした食感も楽しむことができます。



Delicious Food No.2

あげイン！福島のき棒

令和3年度
第10回ご当地！絶品うまいもん甲子園エントリー！
東北エリア選抜大会通過、2年連続で決勝大会進出！

東日本大震災から10年。

福島の農産物は東京電力福島第一原子力発電所の事故による風評被害に苦しんできました。第10回ご当地！絶品うまいもん甲子園で食を通して福島を元気にできるメニューづくりに挑戦したいという思いでレシピを考案。さらに持ち運びしやすく食べやすく、また「SDGs」の視点を意識しながら取り組みました。

『あげイン(again)』には「再び」「もう一度」の意味があり、使用する食材の『油あげ』ともかかっています。

油あげで巻いた見た目が「棒」のようなので「福島のき棒」と名付けました(き棒=希望)。油あげの内側のポコポコの面を表にして巻いたのは、これまでの10年が平坦な道ではなかったことを表現しています。

東日本大震災から10年…じゅうねん、忍耐…にんにく・にんじん、そのほかにも使用する地元食材には「これまで」と「これから」の願いが込められています。

*YouTubeの動画もぜひご覧ください！

https://www.youtube.com/watch?v=TRi_1YLkorY



ご当地！絶品うまいもん甲子園とは？

全国の高校生が日本の「食」や「食材」、「食文化」のすばらしさや奥深さを理解し、地域の食材を創意工夫して調理した地域のうまいもの日本一を決める料理コンテストです。