

令和4年度 林業普及週間現地情報 (6/27～7/1)

森林管理課

「沖調レシピ開発CHALLENGE 2022」の開催 (豆苗ときのこをつかったレシピ開発)

6月30日(木)

6月30日(木)、沖縄調理師専門学校において、「大宜味育ち豆苗」と「沖縄県産きのこ」を使ったオリジナルレシピ考案に学生が挑戦する「沖調レシピ開発CHALLENGE 2022」が開催された。

脇役として使われることが多い豆苗ときのこをメインとしたレシピを考案し、ホテル料理長等による審査を経て大賞等を受賞したレシピは実際にホテルでメニュー展開されるという企画である。

きのこは、しいたけ、ぶなしめじ、えのきたけの食卓でよくみる種類である。

5グループが制限時間1時間で各種料理に取り組んでおり、調理時には、焼く前にえのきの水分を丁寧にペーパーで吸収し本来のうまみを出す工夫、しいたけを弱火でソテーし焼き目をきれいにつける気配りのほか、素揚げしたえのきを立体的に盛り付けるなどのアイデアが見られた。

大賞に「県産きのこの豆苗キッシュ きのこラタトゥーユと豆苗サマーロール添え」(右下)、審査員特別賞に「県産きのこのボスカイオーラ風豆苗クリームフェットチーネ」(手前中央)が選ばれた。

みなさま、ぜひご賞味下さい！



期間：R4年7月15(金)～31(日)のランチタイム

場所：大賞(ホテルストレータ那覇：美栄橋駅30秒)

審査員特別賞(ホテルアンテルーム那覇：若狭市営住宅近く)

(報告者：森林管理課 屋良)