

酒田 鳥海高原ヨーグルトレシピ

酒田市の第三セクター「鳥海やわた観光」（和田邦雄社長）の鳥海高原ヨーグルトを使った料理レシピコンテストが11月23日、酒田市の八幡タウンセンターで開かれた。最優秀賞に酒田光陵高1年の小野光輝さん(16)と齋藤大鳳さん(16)による同校家庭部4班の「秋・柿グルト」が輝いた。

最優秀に「秋・柿グルト」



最優秀賞に選ばれた酒田光陵高家庭部4班の「秋・柿グルト」



出品されたのはティラミスやチキンカレー、ムース、マフィンなど7点。食の都庄内親善大使でレストラン

「ロアジス」（同市）最高顧問の太田政宏さんを委員長に計5人が味や商品化の可能性、簡単に調理できるかなどの観点で審査した。

「秋・柿グルト」は飲むヨーグルトと地元産の平核無（ひらたねなし）をミキサーにかけ、生クリームと切った柿をト

出品作の試食に大勢の来場者が詰め掛けた。酒田市の八幡タウンセンター

酒田光陵高生考案 平核無と生クリーム入り

ツピングする。小野さんは「まさか最優秀賞を取れるとは思っていなかった」と驚きの表情。齋藤さんも「他のどの料理も素晴らしく、自分たちの料理が選ばれて感動した」と話していた。

出品作のレシピは会場配布され、入賞作分は鳥海やわた観光のホームページにも掲載した。コンテストは6回目、八幡地域観光物産事業実行委員会と鳥海やわた観光の主催。八幡小6年生が育てた在来作物「升田かぶ」の漬物の試食や販売も行われた。

入賞作と出品者は次の通り。

▽ゆりんご賞Ⅱストロベリーヨーグルトマフィン（酒田光陵高家庭部3班）▽鳥海山荘賞Ⅱ鳥海高原チキンカレー（天真学園高2年吉田健太郎）▽ヨーグルト工房賞Ⅱマロンヨーグルトのティラミス（寺崎夕佳、酒田市東泉町6丁目、教職員）