



酒田南高校家庭科生徒によるメロンレシピ開発について

庄内砂丘メロンの消費拡大に繋げるため、レシピ集を作成し、産地直売所や地元スーパーに設置し、普及を図ることとしています。

掲載するレシピの一部について、若い感性で新しいレシピを開発してもらいたい、また若手料理人の地元定着を図りたいという観点から、庄内地域の高校で唯一調理師を養成している酒田南高校家庭科の生徒に開発を依頼しました。学内選考を経た開発レシピについて、「食の都庄内」親善大使の太田政宏氏から試食、講評をいただき、ブラッシュアップを図ります。併せて、太田親善大使からメロンのカット技術を指導いただくことで、「食の都庄内」を今後担う若手料理人の育成の一助ともいたします。

つきましては、レシピ開発に係る指導を下記のとおり実施しますので、取材くださるようお願いいたします。

【事業概要】

- 1 日時 令和3年7月27日(火) 10:00～11:30
- 2 会場 酒田南高等学校調理室(酒田市浜田一丁目3-47)
- 3 内容 (1)テーマ: 30分以内にできるメロン簡単レシピ
(2)指導者: 「食の都庄内」親善大使 太田政宏氏
(3)参加生徒: 家庭科食育調理コースの2年生と3年生有志のうち、事前の学内レシピ選考を通過した生徒 約15名
(4)日程: 10:00～10:30 開発したレシピにより生徒自ら調理
10:30～11:00 太田親善大使による試食、講評
11:00～11:30 太田親善大使によるカット実演指導
- 4 主催 「食の都庄内」ブランド戦略会議(事務局: 庄内総合支庁地域産業経済課)
- 5 協力 学校法人天真林昌学園 酒田南高等学校
- 6 レシピ集について
 - ・開発したレシピのうち優秀作品9点を太田親善大使より後日選考いただき、レシピ集に掲載します。
 - ・レシピ集には、酒田南高校家庭科生徒開発レシピのほか、「食の都庄内」公式インスタグラムで募集するレシピを掲載する予定です。
 - ・レシピ集は、庄内総合支庁農業技術普及課が10,000部作成し、来年度配布予定です。
- 7 その他 新型コロナウイルス感染症対策の観点から、取材される際は、マスク着用、手指の消毒等の御協力をよろしく申し上げます。