

多気町・松阪ケーブルテレビと

「次郎柿」を使ったお菓子のレシピ提案



柿のバターケーキ

材料 ベイクドカップ30個分
(ミニバウンド型12本分)
無塩バター 250g
グラニュー糖 200g
全卵 4個
強力粉 200g
アーモンドパウダー 50g
シナモンパウダー 4g
BP 150g
柿の甘露 小さじ1
シナモンパウダー 大さじ1
ラム酒 30g
くるみ

作り方
1. バターをボールにいれクリーム状にする。グラニュー糖を2〜3回に分けて加え白っぽくなるまでよく混ぜる。
2. ときどきした卵を少しずつ2〜3回に分けて加え、気を含ませるようにしっかり混ぜる。
3. ふるっているうちにラム酒につけ込んだ柿の甘露を加えさっくり混ぜる。
4. スプーンで、ベイクドカップに3gずつ入れ、軽くならす。
5. 180℃に予熱しておいたオーブンで約20〜25分焼く。
焼きあがったら金網の上で冷ます。
(ミニバウンド型の場合30〜35分)

下準備
・バター、卵は室温に戻しておく。
・強力粉、アーモンドパウダー、BPを合わせてふるっておく。
・柿の甘露にシナモンパウダー、ラム酒を混ぜておく。
・くるみは180℃のオーブンで約10分ローストしておく。
・オーブンは180℃で予熱する。

※柿の甘露 2個
柿 2個
グラニュー糖 柿の甘露の1/3量

作り方
柿を縦半分に切る。柿の皮と柿の甘露の1/3量のグラニュー糖を入れ、汁気がなくなるまでしばらく煮る。



地産地消

相可高校生から5つの提案

提案 3

地域の「食育ネットワーク」づくり



地域対象の料理・製菓教室



高校生から提案します！健康イキイキ食生活



高校生が提案します！地域に根ざした食育講座

保育園・小学校等との交流



「わくわくマナー教室」と「わくわく食農体験」



公民館の料理教室の開催



地域・保護者等との連携



PTA総会授業参観・昼食サービス・手作り製品販売

相可高祭・親子実習・保護者に感謝する会



地域のイベントでの食品・製菓販売



食による福祉交流



食による国際交流

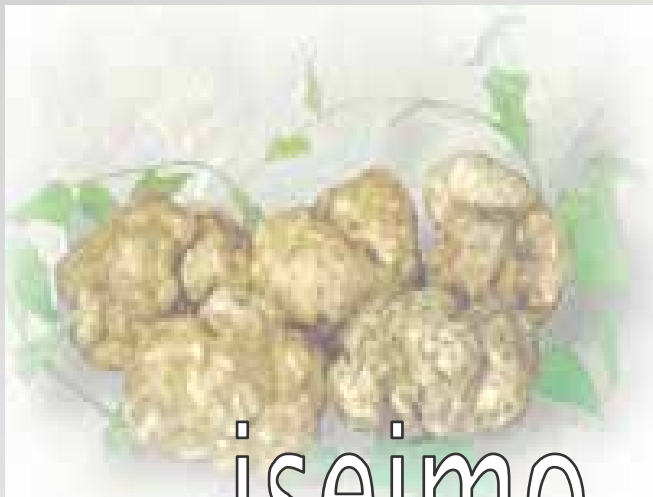


地産地消

相可高校生からの5つの提案

提案4 「相可高校ブランド」の提案





iseimo



生産率高く上質に

多気町や相可高、実験の伊勢いも植え付け

多気郡多気町は14日、特産物の伊勢芋の生産性向上のために共同研究しているJA多気郡、同伊勢いも部会（三谷清次部会長、約50人）、県立相可高校生産経済科と共、同校総合農場で、新栽培法・細分割増殖法による植え付け作業を行った。

細分割増殖法は、良質の種芋を分割した複数の小さな切片を植える栽培方法。従来の方法より少量の種芋で済むため生産効率が良く、町、部会、JAが栽培法を確立し、

生産農家に普及しようと、生産経済科と共に昨年、研究に取組んでいる。この日は、生産経済科の3年

親芋の切り分け方の手本を見せる梅崎博士（手前右）＝多気町相可の相可高校総合農場で

生37人と、町職員、三谷部会長ら部会員、JA職員、技術協力の大三重の梅崎尚農学博士が参加。昨年、前年度卒業生らが細分割増殖法で育てた親芋を使い、分割サイズと栽培方法の組み合わせ

「夕刊三重」

生産経済科による 伊勢いもの栽培研究



伊勢いも定食と 伊勢いもタルト



matusakausi



oukana



松阪牛コロッケと
モーモースティック



相可菜ピッツァほか

まごの店ガーデニング



地産地消

相可高校生からの5つの提案

提案 5

地域食材を使った創作料理の提案



地域の食材を使ってコンクールへに挑戦

魚料理で全国最優秀

コンクール
学生の部 相可高の越後さん

魚料理の独創性を競う「き、都内で開かれた本選」で実際の調理に臨んだ。第六回シーフード料理コンクール学生の部で、多気町相可の相可高校食物調理科三年、越後香菜さん（こ）大紀町錦一が最優秀賞の水産庁長官賞に輝いた。越後さんは「努力と工夫を重ねた結果が認められて夢みたい」と受賞を語っている。



水産庁長官賞に輝いた越後香菜さん＝多気町の相可高校で

付け、鮮やかな野菜の彩りなどが評価された。魚は身近に生まれ育ち「魚は身近で大好きな食材」と話す越後さん。鳥羽市内の魚介類専門料理店への就職を来春に控え「魚のおいしさを伝えたい」と夢を膨らませている。（長谷部 正）

「中日新聞」

波・なみ・ブリサンド



大瀬さん（高3）知事賞

おさかな「3カ月試行錯誤」
料理コン

県水産物消費拡大促進協議会のおさかな料理コンクールで、多気町の相可高校食物調理科三年大瀬千洋さん（こ）が一位の県知事賞を獲得した。苦

労の末につかんだ最高賞に、大瀬さんや関係者は大喜びだ。

コンクールには「お魚で彩るパーティー料理」をテーマに県内の高校生や専門学校生、主婦ら百八十九人がレシピに写真を添えて応募。書類審査を通過した十四人が二十



県知事賞の賞状を手に喜ぶ大瀬さん＝多気町相可の相可高校で

は「伊勢志摩シーフードスーパースァクサクおこげ風」。エビ、アサリ、カキなど魚介類をふんだんに入れたスープに、ヒラメをもち米などで作っ

た衣で包んで揚げた「おこげ」を浮かべてアクセントを付けた。夏休み前からレシピを練っていたという大瀬さん。料理コンクールでの入賞は初めてといい、約三万月の試行錯誤の末に手にした栄誉だけに「苦

「中日新聞」

伊勢志摩シーフーズスープ





煮穴子のポテリヌ



「まごの店」コンクール優勝ランチ



「中日新聞」

地産地消

食物調理科から情報発信



情報発信

リーフレットづくり





<http://www.mie-c.ed.jp/houka/syokumotu/syokutyō.htm>

「中日新聞」



「伊勢人」



MIEスイーツコンテスト2005

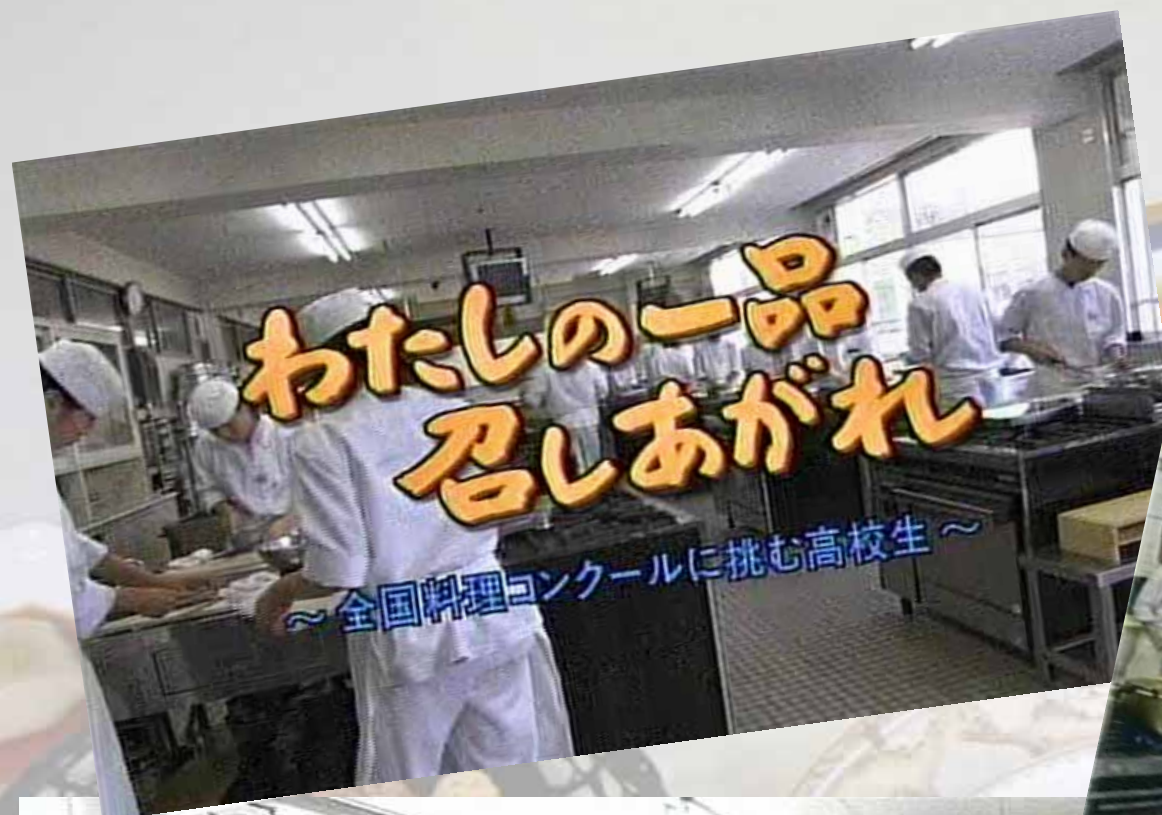


シュガークラフトグランプリ2005年日本大会



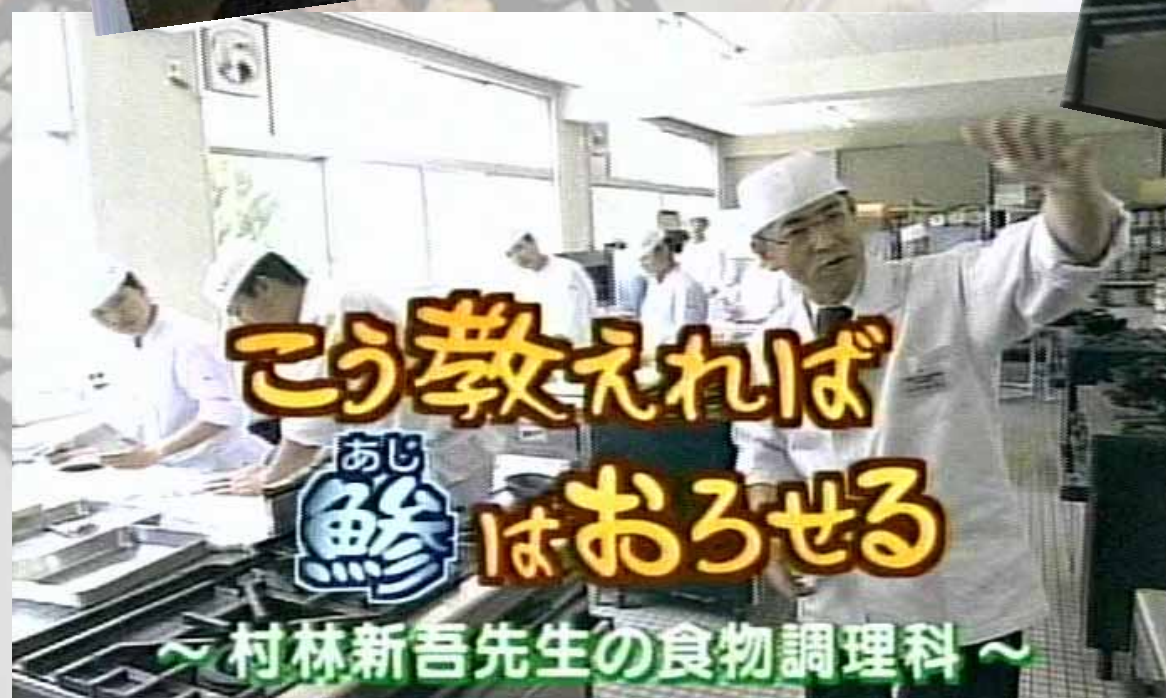
「Gateaux」

NHK「にんげンドキュメント」



「日経Navi」

NHK教育「わくわく授業」





2006年6月放送「Ageing Japan」より



料理は心

ありがとうございました。