

未来の管理栄養士・栄養士と調理師がコラボ 学生料理レシピコンテスト「学生チーム対抗「あいち元気レシピの競宴」」

愛知県

第15回食育推進全国大会（以下「全国大会」という。）は令和2（2020）年6月に愛知県で開催される予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、感染拡大防止の観点から中止となりました。

愛知県では、全国大会の企画の一つとして、学生料理レシピコンテスト「学生チーム対抗「あいち元気レシピの競宴」」を実施する予定で準備を進めていました。これは、県内の管理栄養士・栄養士を目指す学生等と調理師を目指す学生等がコラボチームを結成し、「今、子どもたちに食べてもらいたい“元気レシピ”！」をテーマに、愛知県産の野菜、果物、卵、魚、味噌の中から、2つ以上を取り入れたレシピを考案し、大会会場内のキッチンステージで調理を実演し競い合うという企画でした。

全国大会の中止が決定した段階で、既に学生同士がチームを結成し、レシピの検討等を始めていたことから、感染拡大防止のため、当初予定していた学生による調理ではなく、プロの調理師による代理の調理により審査を行う形式で、令和2（2020）年10月にコンテストを実施しました。全8チームが愛知県産の食材を使い、おいしさだけでなく栄養面のバランスや食物アレルギーにも配慮した、アイデア満載のレシピを作成しました。

最優秀賞を受賞した「NGY 愛知の恵みつたえ隊！」は、献立作成を得意とする名古屋学芸大学のメンバーと、フレンチの技術をもつ名古屋ユマニテク調理製菓専門学校のメンバーがタッグを組み、愛知の多種多様な魚介をたっぷり詰めた「愛知の恵みぎゅっと、宝箱寿司」を考案しました。和の箱寿司には、フレンチの手法を生かし、洋の要素が入れ込まれ、具にしたあさりの味噌煮には、子供たちにそのすばらしさを伝えたいと愛知の豆味噌を使用しました。



料理の例

学校や企業、病院等の給食施設では、共に働く管理栄養士・栄養士と調理師のコミュニケーションがとても重要です。参加した学生からは、「味と栄養のバランスを考え、お互いの意見にどう折り合いをつけるか難しかったが、新たな気付きもあり、相互理解につながりとてもためになった。」といった感想があり、献立を考える人と調理する人がしっかりと話し合い、協力することの重要性に気付くよい機会となりました。



審査の様子

また、本コンテストの実施を通して、学生のみならず、審査や調理において協力していただいた団体や企業の方々とも新たな連携を図ることができました。こうした連携や協働を財産として、今後も本県の食育の一層の推進に努めていきます。