

もち麦料理コンテスト2 6年

4月27日（木）

卒業生で大学生の宮本瑠士さんからの提案を受け、5年生の時にまとめた西粟倉産の米粉とはちみつを中心に地場産品の紹介します。伝える相手は、津山東高校食物調理科のみなさんです。



「西粟倉の蜂蜜の特徴からするとどんな食べ方がいいと思う？」「猪肉・鹿肉はどこで

とれたもの？」「みんなの好きな食べ物は？」「ジビエはどんな食べ方が好み？」「どんぶりだとどんな丼が合いそう？」次々に高校生から質問が出されました。こうした意見を聞いて、高校生は数グループで創作メニューに取り組み、コンテストとして審査されます。

高校生に発表し、質問に答えられた達成感が連鎖するのを感じた瞬間でした。初めは、「誰が答えられる？」だったのが、みんなが列をなして答えていきます。そこには、高校生の大きな温かいリアクションの後押しがあったからこそ。頑張る姿、答えられた自信と達成感がいっぱいの時間になりました。イベントは5月27日です！

