

# せんだい畑から復興！プロジェクト 仙台野菜メニューコンクール

仙台コミュニケーションアート専門学校

調理師科 2年

大島彩也 阿部結衣

## 1 はじめに

調理師科では、建学の理念の一つである『実学教育』、すなわち業界から求められる人材に必要な力「即戦力、実践力」を業界とともに育成する教育システム「産学協同教育」の一環である『企業プロジェクト』で実践した取り組みと成果を発表する。今回、仙台市より依頼を受け、東日本大震災により被災した仙台東部地域の農業の復興応援として地産地消を推進するという観点から仙台産の野菜を使用したオリジナルメニュー考案という課題を頂き、市内の飲食店にて提供する為のコンクールを実施したものである。

## 2 目的

2011年3月11日に東日本大震災が発生し、宮城・岩手・福島の沿岸部は壊滅的な被害を受けた。同年5月に開校したSCA キャリナリーは常に「食が繋ぐ人との絆」を合言葉に、様々な活動に取り組んできた。今年、仙台市から依頼を受けたテーマは「せんだい畑から復興!プロジェクト」。

仙台東部地域の津波により被災した農地の見学、生産者との交流、農作業体験を通じて得た絆を大切にし、復興途上にある仙台産の野菜を料理として提供することで、消費者への地産地消を推進していくというプロジェクトである。

2014年7月14日 河北新報



## 3 課題条件

- 1・仙台市東部地域で栽培される野菜類を使用したオリジナルメニューの考案
- 2・販売価格/500~1000円程度、原価30%以内
3. キーワード：  
伝統・郷土・技法・基本+アレンジ
4. 優秀作品は期間限定メニューとして実店舗での販売・提供
5. チーム編成：  
フレンチ4、イタリアン3、和食2

## 4 提案メニュー

1チーム2作品のメニューを考案し、試作を重ねた。10月1日の校内審査で9チームから6チームまで絞り込み、10月23日の本選をむかえた。当日は、ホテルレオパレス仙台の瀬戸料理長、レストランパリンカの小関シェフをはじめ仙台市の役員の方々、野菜ソムリエの方、農家レストランの方、生産者の方など多数の食に関わるプロにご列席頂く中でのプレゼンテーションとなった。



【カリフラワーのスープ キャベツと鶏肉のラビオリ添え】

使用した仙台野菜は、玉ねぎ・曲がり葱・カリフラワー・キャベツ

ワンタンの皮を利用したラビオリには食物繊維の多いキャベツと、たんぱく質の豊富な鶏肉を使

用し美容効果も考えて作った。

“バランスがとても良くカリフラワーのkok、カレール油のアクセントが素晴らしい！”といった講評を頂いた。



### 【6種の仙田野菜のリゾット】

玄米、ほうれん草、ブロッコリー、パプリカ赤・黄、玉ねぎ、ズッキーニ、アスパラガス、トマトを使用

仙田野菜を6種類使用し、旬と彩りをテーマに仕上げた。ひとめぼれの玄米を使うことでもちもちとした食感が楽しめる。

“それぞれの野菜の味を楽しむことができ、ヘルシーで女性にとってもうけるのではないかな。食感が良かったことと健康を意識したところは食に対する思いが伝わってくる“とこちらも評価を頂いた。



## 5 結果

私たちの考案したオリジナルメニューは、2作品ともが実際にレストランで提供され、お客様のものに届くこととなった。

カリフラワーのスープは11月、北緯38度のイタリアンレストランパリンカ様の秋の賞味会のコースメニューとして。

6種の野菜のリゾットは1月、ホテルレオパレス仙台様のコースメニューとして。

どちらも、沢山のお客様に喜んでいただけたという嬉しいお言葉を頂いた。他にも・仙台味噌をバーニャカウダのソースに使用し風味良く仕立てた【仙田野菜のバーニャカウダ】・じゃがいもとガトーショコラを組み合わせた【ポム・ド・テール・ショコラ】・かぼちゃの皮も種も全てを使った【かぼちゃのズコット】・小松菜と豆乳のムースのバランスが絶妙だと絶賛された【ムース・オ・ソイ・エ・ヴェール】が実際に販売されることとなった。



## 6 考察

今回の企業プロジェクトは、私たちの2年間の集大成ともいえるものだった。通常授業や、学園祭でも常に地場の食材を使用し、その美味しさは十分理解していた。仙台は野菜も魚も良質のものが沢山ある。それは想いを込めて作り手がボタンを回し、美味しく食べて欲しいと願うからだとして学んできた。

生産者の方々から、津波で全てを流され、塩害による畑の土では以前のように収穫が上がらなくなってもなお、農業を再開させた理由として『辞めたら農家がいなくなるから』という答えが返ってきた。愛情込めて育てた野菜を美味しく料理して欲しい。美味しさが伝われば消費する人が増える。それが復興の足がかりとなり、生産者をもっといいものを作ろうと思える。という想いを聞く事ができた。

私たちは調理師として絆を繋ぐ役割を果たしているということを強く感じた。

「食が繋ぐ人との絆」を合言葉に私たちはお客様に喜びと感動を与えることのできる料理人になれるよう、またプロとして誇りを持てるように、日々努力を続ける所存である。