



同校決選、飯田さん作V

三角おむすびレシピコン



最終候補には、飯田さんと同じ生活科学科に通う田辺愛実さん（2年生・川崎区台町在住）が考案した「ひじきと小松菜の三角おむすび」が残った。この日、会場では2つのおむすびが販売され、購入者と審査委員がお気に入りの作品に一票を投じ、優勝作品を決めた。総投票数146票

東海道川崎宿が三角おむすびの発祥という伝説を基にした「レシピコンテスト」の決選投票が4月3日、稲毛公園（川崎区宮本町）で開催された。市立川崎高校生活科学科3年生の飯田菜々美さん（中原区在住）の「れんこんとじゃこの甘辛おむすび」が優勝作品に選ばれた。上位20作品のレシピは川崎区役所のウェブサイトで公開されている。



（写真上）作品を手にする飯田さん（左）と田辺さん
（写真下）表彰式で記念写真に納まる関係者

のうち、飯田さんは92票を獲得した。優勝作「れんこんとじゃこの甘辛おむすび」は、レンコンとじゃこをごま油で炒め、しょうゆ、みりん、砂糖で味付け。ご飯にいりごまを混ぜあわせて形を作り、大葉で巻き上げたもの。「好きな具材をすべて詰め込んだ」と飯田さん。優勝を決め「多くの人に食べてもらう初めての機会。緊張したが、選んでもらえてよかった。自信にもなった。今回の経験をいろいろ生かしていきたい」と飯田さん。

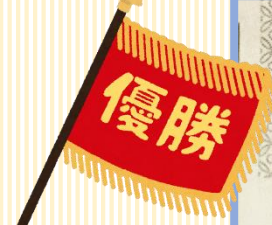
田辺さんは「ひじきと小松菜の三角おむすび」で挑戦し、54票を獲得した。田辺さんは、小さな頃からひじきが得意でなかったが、ご飯となら食べることができたという。「自分と同じひじきが苦手な人でも食べられるように」との思いを込めた。いりごまで食感にアクセントを加え、栄養の吸収率の高いすりごまを使用するなど、工夫を凝らした。田辺さんは「自分なりに作り上げることができたいい経験。これからも料理を深く考えていきたい」と語った。

「生徒たちの力に」

決選投票に残った飯田さん、田辺さんのほか、市立川崎高校生活科学科の生徒6人が入賞を果たした。有田沙織教諭によると、同校は三角おむす

気たりの的に店録 中登目

びレシピコンテストを「まちの活性化に携わりたい」「メニューを考えたい」として、毎年、応募している。有田教諭は「生徒たちは調理をしても、コロナ禍で人に食べてもらうことができない。コンテストを通じて、自分たちで考えたレシピを『おいしかった』と言ってもらえることがこれからの力になる」と語った。



▲三角おむすびレシピコンテスト
優勝・準優勝おめでとう！

これから頑張っていくぞ！

東海道川崎宿の「三角おむすびコンテスト」、優勝は高3「好きなもの詰め込んだ」

4/11(月) 12:31 配信 4



東海道川崎宿が三角おむすび発祥の地との伝説にちなむ「東海道川崎宿三角おむすびレシピコンテスト」の決選投票が行われ、川崎市立川崎高校生活科学科3年の飯田菜々美さん（17）＝中原区＝の「れんこんとじゃこの甘辛おむすび」が優勝し、同学科2年の田辺愛実さん（16）＝川崎区＝の「ひじきと小松菜の三角おむすび」が準優勝に輝いた。

優勝作品の「れんこんとじゃこの甘辛おむすび」（川崎市川崎区提供）

【写真で見ると】準優勝のおむすびは、ひじきと小松菜入り

92票を集めた飯田さんのレシピは、ご飯とレンコン、じゃこを炒め、ごま油で香りを付けたもの。「レンコンとじゃこが合うのではないかと思います、好きなものを詰め込んだ。多くの人に知ってもらえると嬉しい」と喜びを語った。

▲2022/4/8
タウンニュース川崎区・幸区版

このコンテストは、おいしそうなおにぎりの写真とともに、神奈川新聞・カナロコでも紹介されました。