

第7回愛情コメコメレシピグランプリ レシピ入賞作品決定

10月28日、「第7回愛情コメコメレシピグランプリ」の最終選考が、Q・SAN ショールームこちと市の共催で行われました。

米粉の特製とアイデアを活かして活用場面を広げるような「アイデア部門」と、簡単に大量調理可能で栄養バランスに優れた「給食部門」の2部門を設定。73点の応募から、各部門5点ずつが書類審査を通過しました。今年の決勝戦は全員高校生という顔ぶれ。プロのシェフなど専門家の特別審査員3人に加え、会場周辺で行われていた「こちと住まいるフェア」の来場者10人が一般審査員として参加し、完成品を試食して入賞作品を決めました。

アイデア部門 梨とキャラメルの米粉シャルロット

材料 (8人分)

《ビスキュイ》
卵黄・卵白2 個
グラニュー糖 ...25 グラム
薄力粉25 グラム
粉糖 適量
米粉25 グラム
《ムース①》
グラニュー糖 ...50 グラム
水10 グラム
生クリーム50 グラム
《ムース②～④》
卵黄2 個
グラニュー糖 ...50 グラム
牛乳150 グラム
粉ゼラチン7 グラム
水30 グラム
生クリーム150 グラム

梨
ナパージュ（ケーキや
タルトの表面に塗る
つや出し）

つくり方 (調理時間 90 分)

《ビスキュイ》
①卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、卵黄を入れ混ぜる。
②粉類を入れて型に絞って焼く。
《ムース》
①キャラメルを作り、生クリームを加えて混ぜる。
②ボウルに卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、温めた牛乳を入れ混ぜる。
③②を鍋に入れとろみがつくまで炊いて、ゼラチンを加え、濾す。
④①を③に入れ混ぜ、泡立てたクリームと合わせる。
⑤梨をコンカッセ（粗みじん）とスライスに切る。
《仕上げ》
①ビスキュイの形を作り、梨（コンカッセ）を途中で入れながら、ムースを流し固める。
②ナパージュをムースの表面に塗り、梨（スライス）をあぶって完成。



島田ひなのさん（大和青藍高校2年生）

ビスキュイのサクサク感と、洋梨の香り・甘み・シャキシャキ感が、ほろ苦いキャラメルムースと調和してとてもおいしく仕上がっています。
試作と改善を繰り返し、頭と体をフル回転しながらできた作品が認められ、とても嬉しかったです。

給食部門 しめじの米粉ポタージュ

材料 (8人分)

しめじ 1パック
米粉 小さじ4
にんにく 2片
玉ねぎ 中1個
塩 小さじ2
牛乳 ...700 ミリリットル
バター40 グラム
サラダ油 小さじ2
水200 ミリリットル
こしょう 少々

つくり方 (調理時間 30 分)

①鍋にバターとサラダ油を入れて中火で熱し、バターが溶け始めたら、みじん切りをした玉ねぎとにんにくを加える。
②石づきを取ったしめじを加えて、じっくり7分炒める。
③米粉と水を混ぜ合わせたものを注ぎ加熱する。沸騰したら牛乳を加える。
④③をミキサーにかけてスープ状になったら鍋に戻し温める。
⑤塩で味を調え、こしょうを振ったら完成。



合谷結衣さん（筑豊高校2年生）

とても簡単でおいしくできるので、ぜひ作ってみてください。

問い合わせ…農業振興課農業振興係 (TEL 25-2160)

「お」のつくのおがた秋祭り

11月2～4日、「『お』のつくのおがた秋祭り」と題して、市内商店街付近を中心に様々なイベントを開催しました。毎年おなじみの「産業まつり」「直方市民文化祭」「直方映画祭」「福北ゆたか線フェスタ」「JR九州ウォーキング」に加え、新企画「のおがた一箱古本市」「のおがた★アメリカンフェスタ」なども同時開催し、直方のまちを盛り上げました。好天にも恵まれ、1万人を超える人々が、食や芸術、体験を楽しみました。

商店街



もちまきで産業まつり開始



買って帰るもよし



食べて帰るもよし



アメリカンフェスタも大盛況



美声が響くまちなかのど自慢



のおがた一箱古本市で読書の秋を堪能



あなたは
見たらろうか…

世界一
大きな
たい焼きを



会場に登場したのは、長さ93.5センチ、幅53センチ、重さ約10キログラムと、通常サイズの約100個分の大きさの巨大たい焼き。市内で収穫された米粉「ふくのこ」の粉と、直方銘菓「成金饅頭」に使われている白あんを材料に、大阪市の製菓機械メーカーが製造・所有するたい焼き機を用いて、一個を約一時間かけて焼き上げました。

先着60人が試食。「あんが甘くておいしい」「もちもちしている」と様々な感想が飛び交っていました。

J R 直方駅周辺



市民文化祭 (ユメニティのおがた)



福北ゆたか線フェスタ (直方車両センター)

