



スイーツコンテスト 2018 が開催されました！！

食品科学科

以前お知らせをしていた、第1回目となる「バレンタインスイーツコンテスト」を開催しました！

主に県内の中学生を対象に、チョコレートを使ったオリジナルレシピスイーツ全13作品を、特別審査員「ネオクラシッククローバー」パティシエの一条様に試食を含め批評をして頂きました。

出品した、中学生、食品科の生徒たちは一条様からアイディアをほめて頂いたり、味をより良くするための工夫などを教えて頂き有意義なコンテストとなりました。



↑ 中学生から、アイディア満載のスイーツが出品！
↓ 高校生からも技術力の高い作品が出品されました！



自分の作品のプレゼンをし、味の評価も頂きました。自分が作ったものをプロに審査して頂いている時は、緊張した面持ちでしたが、大変良い経験となりました！

第2部は、一条先生に「石畳ショコラ」の実演をして頂きました！

全国ご当地お土産グランプリ第1位を受賞した「石畳ショコラ」の仕上げのチョコのコーティングの実演をして頂きました。生クリームの作り方のコツや、パレットナイフの使い方など、すぐに活用できる技をたくさん教えて頂きました。

「有名な材料を選ぶのではなく、自分が美味しいと感じたものしか使わない。」という一条先生のポリシーは、食品を提供する側になる生徒たちにとって、大変勉強になったことだと思います。



一条先生の見事な手捌きを近くで見せて頂き、生徒たちは感動していました！

コーティングの体験もあり、簡単にしていたように見えた技がとても技術が必要だということを実感できました！



一条先生、お忙しい中、出品者ひとりひとりへの講評、技術指導を本当にありがとうございました！！

次回開催の際も、たくさんの中学生のご参加をお待ちしております！！

