

年 組 名前：

問1

じもとしょくざい つか
地元食材を使ったパンの

しょうひんかいはつ
商品開発コンテストで、「すりだね」を

つか
使ったカレーパンが最優秀賞に

えら ほんらい
選ばれました。本来、「すりだね」は、

なに つか ちょうみりよう
何に使う調味料ですか。

.....

問2

なに つか なに かつよう
コンテストは、何を使い、何を活用する

じょうけん
ことが条件になっていますか。

..... つか
を使い

..... かつよう
を活用

問3

かお
「すりだね香るカレーパン」は、なにが

ひょうか さいゆうしゅうしょう
評価され、最優秀賞になりましたか。

.....

.....

.....

すりだねで カレーパン

コンテストで最優秀賞

山学短大生考案、商品化へ

県パン協同組合（小野曜理事長）と山梨学院短大食物栄養科は、甲府市の同短大スィーツスタジオで、地元食材を使ったパンの商品開発コンテストを開いた。最優秀賞に、吉田のうどんに使われる辛味調味料「すりだね」を使ったカレーパンが選ばれ、今秋以降、組合員の店舗で商品化される。

協同組合は2024年度から、パン業界で働く人材育成を目的に、学生にパン作りを指導するなど交流事業を行っている。コンテストは学生の自由な発想で地元食材を使ったパンを考案してもらい、若い世代がパン業界で活躍するきっかけをつくり、地元食材

の新しい可能性を広げようと初めて企画。食物栄養科パティシエコース2年18人が参加し、6月から準備を始め、5チームに分かれてレシピを考案した。

県産小麦「かいほのか」を使い、県産食材を活用することが条件で、8月28日には学生が焼いたパンを小野曜理事長らが試食。甲州みそを生かした創作パンや、上野原市の郷土料理「せいだのたまじ」を使った総菜パンなどが出品され、独創性や完成度などの視点で審査した。

〈桑原久美子〉

最優秀賞に選ばれたのは、橘田美音さん、深沢あやのさん、細川侑南さんのチームが考案した「すりだね香るカレーパン」。吉田のうどんに欠かせないご当地調味料を、優しい甘みを感じるかいほのかに合わせ、甘辛いカレーパンにした。細かく砕いたそうめんを衣にし、パリパリした食感を出すなど独自性がある点などが評価された。

（2025 年 9 月 3 日付 山梨日日新聞 23 面）