



## 青森県産食材を使った料理作品展

### 作品展の趣旨

学生が卒業を迎えるにあたり、学習成果発表の場として毎年、青森県産食材を使用した日本・西洋・中国料理のコースメニューを考案・製作して展示・公開しています。

また、津軽を代表する郷土料理として昔から親しまれてきた「粥の汁」を、若い世代の視点から工夫した「アレンジ粥の汁」として試食提供することを予定しています。

県産食材を使用した料理を紹介することにより、県産食材の消費拡大につながることを願うとともに、「食」にかかわる様々な話題や情報を発信できればと考えております。

### 展示する作品の概要

学生は日本料理、西洋料理、中国料理の3部門から作りたい料理を選択します。

課題に沿って独自メニューを考案し、コース料理を製作します。



展示に際しては、料理の出来栄はもちろんですが、盛り付けの器や全体が美しく見えるための飾りや演出にも工夫を凝らしています。

### 審査・各賞選考

調理、製菓のプロとして活躍している方々が、本学の非常勤講師として調理実習の指導にあたっており、専門家の視点から審査を行います。



基本的技術、色彩や量・盛り付け、獨創性と実用性、メニュー構成など7項目に及ぶ審査基準のもとに各賞を決定します。

### 一般来場者による投票

審査とは別に、一般の来場者による投票を行い、合わせて感想を含めたアンケートに協力いただいています。



### 「アレンジ粥の汁」ふるまい

平成30年度作品展ではゴマや豆乳を加えたマイルドな風味の「アレンジ粥の汁」を学生が考案し、来場者にふるまいました。



### 【令和元年度 開催日程】

◆日時：令和2年2月29日(土) 11:30~15:00

◆場所：弘前市 土手町コミュニケーションプラザ1階 多目的ホールAエリア

【参考】平成30年度 料理作品展 主な受賞作品

#### 【金賞】



#### 【銀賞】



#### 【銅賞】



#### 【銅賞】

