

## 佐野日本大学短期大学 「Cacao Challenge Project」

佐野日本大学短期大学栄養士フィールドでは、第1回「Cacao Challenge Project」の一環として、2019年12月21日(土)、「学生自らの手でカカオの新たな可能性を創造しよう!」をテーマに、カカオを使った料理コンテストを開催しました。

「Cacao Challenge Project」は、インドネシアにおけるカカオ栽培や発酵の技術指導、最高品質カカオ豆の輸入やチョコレートの製造・販売を手がけているDari K(ダリケー)株式会社の代表取締役である吉野慶一氏(佐野日本大学高等学校卒業生)の協力を得て、今年初めて開催しました。このプロジェクトは、吉野氏による基調講演から始まり、カカオ豆がチョコレートになるまでを体験するワークショップを実施、その体験をふまえて今回の料理コンテストのレシピ考案にチャレンジするというものです。

一次審査には、肉や魚・麺料理等にカカオの香りや食感を生かしたオリジナルレシピ44組の応募があり、その中から最終審査に進む8組が選ばれました。最終審査には、カカオが発酵を経てチョコレートに加工されることをヒントに発酵食品である味噌と組み合わせて



〈優勝〉めかじきのソテー-Dari K風



料理に活用したものやインドネシア料理として有名なナシゴレンにカカオの皮の煮汁を使った「カカオゴレン」、カカオの風味を生かした「カカオカカオニギリ」や「カカオミートソーススパゲッティ」などユニークなメニューが選ばれました。

最終審査では、考案したメニューを学生自身が実際に調理し、吉野氏、岡部正英佐野市長、長谷川弘佐野日本大学学園理事長ら5名の審査員が実際に試食し審査を行いました。その結果「めかじきのソテー-Dari K風」を考案した松井靖子さん(栄養士フィールド1年)が見事優勝しました。優勝した松井さんには副賞として京都旅行「Dari K見学ツアー」が贈呈され、惜しくも優勝を逃した受賞者たちにも、豪華な副賞が贈られました。

野中春奈 栄養士フィールド講師は、「カカオへの吉野氏の強い想いやカカオ豆からチョコレートが作られるプロセスを理解した上でコンテストに挑めたことで、料理に対する学生の意欲や自由な発想が引き出されたのではないかと講評しました。