

## 「チャレンジ！糖尿病いきいきレシピコンテスト2017」 昼食部門1位「優秀賞」を受賞！

短期大学部生活科学科食物専攻では、栄養士の養成を行っています。

2017（平成29）年10月8日（日）に行われた日本糖尿病協会主催の「チャレンジ！糖尿病いきいきレシピコンテスト2017」で、生活科学科食物専攻2年の小川竜平さんと恵美須孝平さんが、昼食部門の1位となる「優秀賞」を受賞しました。

糖尿病いきいきレシピコンテストは今回で開催4年目となり、年々応募数も増加しています。2017（平成29）年は全国より387件の応募があり、1次予選を

通過した11校12チームが東京都の大妻女子大学で開催された本選に出場しました。2時間で4人分の料理を仕上げ、審査が行われました。その結果、本学の2人が「優秀賞」を受賞しました。チーム名は「食物マイノリティ」。クラスでも男子が少数であること、栄養士の仕事をされている方には女性が多いことからつけられたチーム名です。

献立は徳島産の食材をふんだんに使い、お弁当の形で仕上げました。2人が考案した献立名は『地産地消でカラダも

「徳します弁当』。「得」することと徳島の「徳」を盛り込んだウィットに富んだネーミングとなっています。徳島新聞の2017（平成29）年11月24日（金）夕刊にも記事として取り上げられ、本学ホームページにも賞状とトロフィーを持つ写真が掲載されました。

受賞した2人は卒業後、栄養士としての就職が決定しています。栄養士という夢をかなえ、さらに学生時代の誇らしい思い出を胸に今後もがんばってほしいと思います。



真剣に調理を行う恵美須孝平さん（左）と小川竜平さん（右）



表彰式の様子



優秀賞を受賞した小川さん（左）と恵美須さん（右）

## 徳島県若年者技能競技大会・洋菓子製造部門にて、大西亜未さんが銅賞を受賞

2017（平成29）年10月21日（日）本学徳島キャンパスにて、徳島県および徳島県職業能力開発協会主催の若年者技能競技大会が開催されました。

この大会は若年者のものづくり技能に対する意識を高め、技能向上に資する取り組みを推進するため、県内の職業能力

開発施設等で技能習得している学生や訓練生をはじめ、県内企業で働く若年技能者が技を競いあう場として、今年から新たに洋菓子製造部門が設けられることになりました。

デコレーションケーキの土台となるスポンジケーキを焼き、バタークリームを

製造し、課題どおりのデコレーションケーキを仕上げていきます。総合点での評価となり大変難しい課題の大会です。

生活科学専攻からは1年生の代表2人が苦手の課題を一生懸命練習して本番に臨み、大西亜未さんが銅賞を受賞しました。

### ◆銅賞を受賞した生活科学科生活科学専攻1年 大西亜未さんのコメント

今回の大会には専門学校生や専門高校からたくさんの方が参加していましたが、あまり緊張することなくしっかり手順を確認しつつ、落ち着いて臨めました。特に苦労したのがバラ絞りでした。先生の熱心なご指導のもと、日々練習に取り組みました。最終的に習得することができたのは大会の前日でした。本番では練習の甲

斐あってか、一度も失敗せずに絞ることができました。その努力の結果、銅賞を受賞することができ、とても嬉しかったです。他の参加者の皆さんも素晴らしい技術をおもちで、誰が賞を受賞してもおかしくはありませんでした。

今回の結果に満足せず、また新たな課題に取り組み、上をめざしていこうと思います。

