

<審査員総評>

将来食に関わる仕事をされるであろう栄養学科の皆さんには、りんごの美味しさと栄養面での魅力はもちろん、家庭で作るお菓子の定番料理であるアップルパイの魅力も伝えて欲しいと思います。是非今回のレシピをたくさんの方に紹介してください！全国の皆さんに、料理を通して青森りんごと向き合う時間を作ってもらえたことを大変嬉しく思っています。楽しく審査させていただき、私たちも勉強になりました。

	受賞者名	審査員からのコメント
<p style="text-align: center;">グランプリ</p> <p>りんごのひとくちカレーパイシュー</p>  <p style="font-size: small;">柴田学園大学 生活創生学部フードマネジメント学科 248(チーム名:にしゃ) りんごのひとくちカレーパイシュー</p>	<p>柴田学園大学 生活創生学部 フードマネジメント学科</p> <p>澤 百葉 さん 立石 桃々 さん 前山 達弥 さん</p>	<p><高評価ポイント></p> <p>今回、書類選考の段階から審査員の中で「アップルパイの定義」について悩む場面が沢山ありました。最終審査に残った作品は、審査員2人が実際に材料を揃えて調理しながら、美味しさと、青森りんごを使用していることはもちろんですが、調理の再現性と、若い世代の皆さんに関心を持ってもらえるのではないかとという作品を部門別に選びました。</p> <p>今年度新たにできた部門を含む、スイーツに縛られない「食事(惣菜)」「ご当地コラボ」の3部門の中で、総合点の最も高かったのが、グランプリになったパイシューでした。</p> <p>作り方の面白さ(作ってみて楽しい) 食べた時の面白さ(食べてみて美味しい)</p> <p>の中に、「青森りんご」が決して主役ではありませんが 全体をまとめる役割をされていてバランスも良いと思いました。</p> <p><アドバイス等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・パイシューを失敗せず作るには、生地をきちんと混ぜることとオーブンの温度をしっかりと上げること。 ・生地のレンジ加熱時間は、3分くらいにしたほうが良い。 ・お菓子の場合は、〇〇人前より 〇〇個分と追記するとわかりやすい。 (今回の分量の場合、絞り出しで直径5cmほどのものが15個ほどできる) ・分量の表記について…パイシート2枚(100g)だと2枚で100g だと思ってしまうのでパイシート(100gのもの)…2枚、または パイシート200g と表記したほうがわかりやすい。

		<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎ、にんじんなどは個体差が大きく、特にお菓子の具材として使用するときは正確な分量が必要となることから、野菜、果物も g 表記に揃えると再現した時に誤差が少なくなる。 ・ドライカレーの調理について…野菜を炒めてから、ひき肉を加えないと、にんじんに火が入る頃にはひき肉がパサパサになってしまうため、別で炒めるか、野菜を炒めてから(今回油は使用しなかったですが、油を少量でも入れて炒めると甘味も出て油でコーティングされることで野菜に火が通りやすくなる)
<p style="text-align: center;">スイーツ部門賞</p> <p style="text-align: center;">にんじんクリームアップルパイ</p> 	<p>東京農業大学 農学部 デザイン農学科 まゆ さん</p>	<p><高評価ポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・りんごとにんじんがマッチしている。断面も美しく、特段甘いにんじんを使わなくても十分美味しくできる。にんじんの味の癖を、上に乗っているりんごが丁度よく包み込んでくれる。 <p><アドバイス></p> <p>材料…パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、「冷凍パイシート(100gのもの)…2枚」などと記載すると良い。</p>
<p style="text-align: center;">食事(総菜)部門賞</p> <p style="text-align: center;">りんご味噌パイ</p> 	<p>東京農業大学 農学部 デザイン学科 ショウちゃん</p>	<p><高評価ポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べたことのあるような懐かしい味でりんごとパイが味噌とマッチしている。 ・餡がパサパサにならず、しっとりしていて美味しい。今回はパイだが、そのまま食べても美味しそう。 <p><アドバイス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料…パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、「冷凍パイシート(100gのもの)…2枚」などと記載すると良い。 ・レシピの中に、味噌を加える工程が入ってない。どのタイミングで入れるのがいいか追記してほしい。(香りが飛んでしまうため、できれば最後のひき肉の加熱が終わったタイミングが良いかと思う)

<p>ご当地特産品コラボ部門</p> <p>りんごとながいものおつまみオープンパイ</p>  	<p>青森中央短大学 食物栄養学科 ヒアササ さん</p>	<p><高評価ポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・りんごとながいもそれぞれの食感が程よく残っていながらもバラバラにはならず、口に入れると一体感がある。 ・晩御飯のおかずやおつまみ(ワインのお供など)にも良さそう。 ・りんごとながいもの組み合わせは初めて食べたが、良く合っている。りんご同様ながいもも万能食材だと今回の作品を通して感じた。 <p><アドバイス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料…パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、「冷凍パイシート(100gのもの)…2枚」などと記載すると良い。 ・パイシート 200g 2枚 だと総量400g のイメージですが、一見すると100g のものが2枚なのかな??とも思ってしまう。 ・工程②に玉ねぎを入れるタイミングを入れる ・パセリは焼くと色が茶色になってしまうため、焼き上げてから乗せたほうが良い。
<p>優秀賞①</p> <p>ちぎって食べられるアップルパイ</p>  	<p>四国大学 生活科学部 健康栄養学科 上田 美智子さん</p>	<p><高評価ポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンの「エピ」のような形にして、ちぎって食べられるアイデアが良い。 ・どこをちぎってもりんごがあるのが嬉しい。 <p><アドバイス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料…パイシート2枚(11cm×18cm)が、伸ばした状態なのかパイシートそのままの状態かで重さも違うため、重量で記入すると分かりやすい。 ・一般の方が再現する際のポイントとしては、りんごの量を程よくすること。多すぎるとキレイに包めない。また、りんごの大きさは1cm角くらいがおすすめ。

優秀賞②

照り焼きアップルパイ



甲子園大学
栄養学部
栄養学科
みたらし さん

<高評価のポイント>

- ・りんごと鶏肉の食感がきちんと残っていて、ボリュームもあって良い。
- ・すりおろしたりんごでお肉をもみ込んでおくことで肉がやわらかくなる効果もある。

<アドバイス>

- ・材料…パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、冷凍パイシート(100gのもの)…2枚など入ると良い。
- ・鶏もも肉もサイズに個体差があるため、推奨のgを書いておくと分かりやすい。また、味付けをしてからカットすると、切りにくいため、皮を取る段階でカットしたほうが調理はしやすい。(まな板がバタバタするのと、冷まさないでカットできないため)
- ・少し味が薄いように感じた。肉に下味をつけてから調理すると肉も旨みが引き立って調味料が馴染みやすくなる。蜂蜜、マスタードを入れるときに、肉の重量の0.8~1%の塩を入れるとさらに美味しくなる。

優秀賞③

やまつねアップルパイ



川村学園女子大学
生活創造学部
生活文化学科
岡野 和香菜さん
壁 捺未さん
佐藤 旭さん

<高評価のポイント>

- ・やまつね甘酒の味が濃厚なため、調味料的に使えて良い。りんごとの相性も良く、違和感なく馴染んでいた。みたらしソースを合わせるアイデアも斬新。
- ・見た目も美しく仕上がっている。

<アドバイス>

- ・「やまつね甘酒」を生かすための工夫があれば更に良かった。例えば、甘酒でカスタードを作り使用する、または甘酒に合う食材をもう一つ入れるなど、もう一工夫が更なる高評価に繋がる。
- ・りんごの皮を剥いて使うのか、皮ごと使うのか表記がなかったので書いておくと調理の際に分かりやすい。
- ・りんごの大きさに個体差があるので、おおよそのグラム 王林2個分(600gくらい)など書いてあると良い。

		<p>・パイシートの正方形のサイズも記入してあると親切。 (パイシートもメーカーによってサイズなどが違うため)</p>
<p>優秀賞④ 簡単カスタードアップルパイ</p> 	<p>四国大学 生活科学部 健康栄養学科 粟田 翔子さん</p>	<p><高評価のポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販のプリンをレンジにかけてカスタードを作るのが面白い。 ・試作ではプリンのカラメルソースもそのまま入れたが、クリームの色もキレイで美味しかった。 <p><アドバイス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料…パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、冷凍パイシート(100gのもの)…2枚など入ると良い。 ・レンジ加熱の場合は、W数も入れるとわかりやすい。審査員で試作をしたが、600Wで1分×3回(3分)がベストかと思う。
<p>優秀賞⑤ ピーナッツアップルパイ</p> 	<p>東京農業大学 農学部 デザイン農学科 森下 能乃さん</p>	<p><高評価のポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゴロゴロしたピーナッツがたくさん入っていて食感が楽しく、りんごとの相性も良い。 ・りんごなどの水分を吸っているのので、ピーナッツが硬すぎず程よい食感になっているもの良い。 <p><アドバイス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料 りんごの大きさに個体差があるので、おおよそのグラム りんご3個分(600gくらい)など書いてあると分かりやすい。 ・パイシート市販のものもいろんなサイズがあるため、冷凍パイシート(100gのもの)…4枚 など入ると良い。 ・せっかく千葉産の特産品を使っているのので、ピーナッツよりは落花生(殻を剥いて皮をむいたもの)…90gなどと表記すると、もっとご当地コラボ感が出ると思う。(ただ、ピーナッツと書いてしまうと、市販の海外産のものを使用するイメージとを感じる方もいるため)

優秀賞⑥

サクサク餃子アップルパイ



摂南大学
農学部
食品栄養学科
後守 ひなのさん
横山 沙季さん
和三 汐さん

<高評価のポイント>

・食べやすく、手軽に作れるところも良い。子どもと一緒に作っても楽しめそう。

<アドバイス>

- ・材料、作り方のところで、クリームチーズが1個当たり10g、チョコレート1個当たり〇〇g など表記があると分かりやすい。
- ・りんごの皮を剥いて使うのか、皮ごと使うのか表記がなかったが、書いておくと調理の際にわかりやすい。(りんごは皮と種を取って、4つ割にして・・・など)
- ・一般の方が作る際には、少し大きめの餃子の皮を使用するとチョコレートをさほど細かくしなくても包みやすいかと思う。

大学賞

安田女子大学、東洋大学、東京農業大学、四国大学