

よ読んでみよう 解いてみよう
さん太のワークシート

魚介類を使った料理のアイデアを競う全国コンクールで、総社高（総社市）の生徒が考案したレシピが最優秀の賞になりました。記事を読み質問に答えましょう。

ていやくねん
低学年も
チャレンジ!

Q1

コンクールは、魚料理を身近に楽しんでもらうのを狙いに開かれました。みんなも魚をおいしく食べられるアイデアメニューを考えてみよう。絵にしてもいいよ。

Q2

レシピは岡山を代表する魚を韓国風茶わん蒸し「ケランチム」に用いたものです。今回考案した料理の名前は何か。記事から探して、次の三つから一つを選んでみましょう。

- ① ママカリンチム
- ② サワランチム
- ③ マグロンチム

Q3

レシピでは手軽に作れるように工夫しています。具体的にどうしていますか。20字以内で書いてみよう。

過去の問題は
こちらから▶▶



◇「さん太のワークシート」は自由にダウンロードして、学校や家庭での学習に活用してください。

総社

総社高（総社市総社）の家政科3年福田眞子さん（18）が、魚介類を使ったアイデアレシピを競う「第24回シーフード料理コンクール」（全国漁業協同組合連合会主催）の魚活チャレンジ部門で、最優秀の農林水産大臣賞に輝いた。岡山を代表する魚・サワラを韓国風茶わん蒸し「ケランチム」に用いた「サワランチム」を考案し、高く評価された。（寺尾彰啓）

シーフード料理コンクール



福田さんが考案した「サワランチム」（©シーフード料理コンクール事務局）



福田眞子さん

福田さんは、ケランチムを紹介するテレビ番組を見ていた際、地の食材としてサワラを組み合わせたことを

同部門はプロ志望でない人が対象で、全国から小中学生を含め募者が出場し、実際に889点のレシピが寄せられた。本選（昨年12月・東京）には書類審査を経た7点の応募者が出場し、実際に料理を作った。披露した。

サワラ用いた「レンジで簡単」
韓国風茶わん蒸し

審査員からは「優しい味でおいしい。レンジで簡単に作れる」と支持されたという。福田さんは「自分が『食べたい』『おいしい』と思える料理を心がけた。受賞できてうれし」と笑顔で話す。卒業後は海外で語学を学びながら現地の食を研究することを目標にしており「食べるのが大好き。海外のさまざまな料理を味わい、自分で作ってみたい」と夢を膨らませた。

福田さん（3年高）最優秀