

新たな美味しさを見つけよう！ 第4回 孔子みそ料理学生選手権

2/22[Sat]



▲最優秀賞を受賞した稲富さんの「揚げずにトースターで簡単！和風味噌クリームコロッケ」



▲優秀賞に輝いた牛津高等学校山口華楠さんの「桐岡なすの肉巻き揚げ」



第4回 孔子みそ料理学生選手権大会（主催：孔子みそ料理学生選手権実行委員会）が西溪校調理室で開催されました。

多久市の特産品「孔子みそ」を使った料理のアイデアを募るこの大会。今年のテーマは「多久産の野菜を中心とした孔子みそ料理」で、1次予選には500通を超える応募があり、審査を勝ち抜いた8組が会場で料理の腕を競いました。

調理された作品の中には、桐岡なすや女山大根などの多久の伝統野菜を取り入れたものもあり、バラエティ豊かなメニューが並びました。

厳正な審査の結果、鹿島高等学校大手門学舎稲富あずみさん（2年生）の和風味噌クリームコロッケが最優秀賞に輝きました。

稲富さんは「初めての受賞でとても嬉しい。油揚げを使うことで簡単にコロッケが作れるのではないかと考え、牛乳と孔子みそでホワイトソースを作りました。今後も孔子みそを使った料理を作りたいです」と受賞の喜びを話しました。

他にもキッシュや煮込み料理など、孔子みそ活用の新たなヒントが満載の大会となりました。

自然を電子音で再現！ 多久市アーティスト・イン・レジデンス

2/17[Mon]~3/2[Mon]



▲坂本さん（右）の作曲活動の様子。左は早稲田大学からの留学生モーレ・アージュンさん

人が集い、さまざまな情報や文化を発信するスペース「reco:plays（レコプレイス・北多久町）」で、アーティストが一定期間招かれた土地で暮らしながら作品を作る「多久市アーティスト・イン・レジデンス」（主催：多久市まちづくり協議会かつやく隊、株式会社FUNIDEA）が行われました。

今回招いたサウンド（音）アーティストの坂本豊さんは、多久市内を巡りシンセサイザーなどの音響機材を用いて20種類以上の音で多久市のイメージ音を表現。世界の音楽シーンで活躍している坂本さんの、ゼロから自然の音を生み出す世界唯一の試みに、期間中は多くの人が会場を訪れました。

坂本さんは、「自然の雄大さと地域のみなさんの温かさを感じました。ぜひまた多久市を訪れたいです」と笑顔で話されました。