

子どもたち考案 ピザを商品化へ

鹿沼72CC(栃木県)

栃木県の鹿沼72カントリークラブ(45H・M)は、2月8日に「鹿沼キッズピZZアコンテスト」(後援・鹿沼市教育委員会)を初開催し、市内在住の小学生16名が出場した。これまで「食育」「地域に開かれたゴルフ場」をテーマに、レストランのピザ窯を活用して、子ども向けのピザ作り体験を10回以上開催してきたが、今回はその次のステップとして、小学1〜3年生と4〜6年生の2部門に分けて出来栄を競った(参加費2500円、ドリンク・デザート・土産付き)。

ゴルフ場が用意したピザ生地や4種



地元の名産品の鹿沼ニラを使った「たいうさんさんピZZア」(右・低学年の部優勝作品)と、ベーコンやハム、エビを使った「鹿沼市ピZZア」(左・高学年の部優勝作品)は、どちらもかぬま和牛のボロネーゼソースをベースにし、地元ならではのテイストに仕上げた



優勝者には金のトロフィーや、夏に開催される鹿沼72CCの花火大会テラス席の招待券が授与された

類のピザソース、チーズ、野菜、肉、海鮮など17種類の具材から好きな物を選び、生地を成形してトッピングする。焼き上がったピZZアは、審査員の松井正一鹿沼市長やレストランのピザメニューを監修する坂本大樹シェフ(PIZZERIA DA GRANZAオーナー)らが試食し、ピZZアの味や見た目、プレゼンによるピZZアに込めた思い、手際よさなどを採点した。

「ピZZア体験に1、2回参加して終わりではなく、子どもたちにとって次の目標としてもらえる企画を考えました。ピZZアの名前やトッピングを事前に考えて臨んでいた子どもたちの姿に、見ている大人は気持ちも動かされました」と、支配人の湯澤知氏は話す。

2部門それぞれの優勝者の作品は、チャリティメニューとして5月中旬ごろまでレストランで販売し、販売したピZZアの枚数×100円を市内の公益財団法人古澤育英会へ寄付するという。