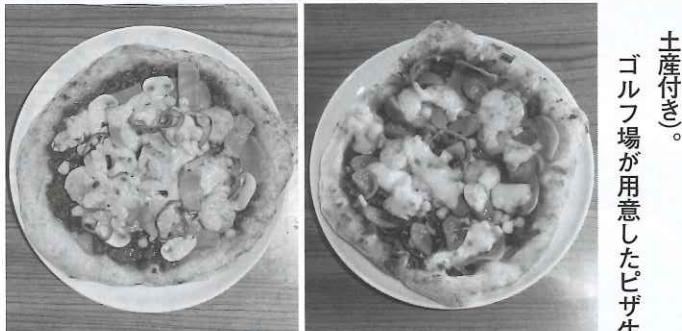


# 子どもたち考案 ピザを商品化へ

鹿沼72CC（栃木県）



地元の名産品の鹿沼ニラを使った「たいようさんさんピzza」（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zza」（左・高学年の部優勝作品）は、どちらもかね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

（45H・M）は、2月8日に「鹿沼キッズピzza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zza窯を活用して、子ども向けのピzza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えを競った（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zza生地や4種

「ピzza体験に1、2回参加して終わりではなく、子どもたちにとつて次の目標としてもらえる企画を考えました。ピzza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を動かされました」と、支配人の湯澤知氏は話す。

2部門ぞ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zza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。

DA GRANZAオーナー）らが試食し、ピzzaの味や見た目、プレゼンによるピzzaに込めた思い、手際のよさなどを採点した。

「ピzza体験に1、2回参加して終わりではなく、子どもたちにとつて次の目標としてもらえる企画を考えました。ピzza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を動かされました」と、支配人の湯澤知氏は話す。

2部門ぞ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zzaの枚数×100円を市内の公益財

類のピzza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。焼きたピzzaは、審査員の松井正一（鹿沼市長）やレストランのピzza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、

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

