

★このレポートでは、青年部事業の実施報告や事業PRを行っていきます★

青年部メンバー 各位

May.31,2014

尼崎商工会議所青年部レポート 【平成26年度 vol.03】

Young Entrepreneurs Group Report

～さらなる尼崎のあかるい未来へ～ もっと交流! 青年部!!

5月例会「お持帰り用・尼崎あんかけチャンポン“実食”例会」

(5月31日(土)開催事業報告 メンバー出席30名 オブザーバー6名、園田学園12名)

事業担当：こいもん・街おこし委員会

こいもん・街おこし委員会は、5月31日、「お持帰り用・尼崎あんかけチャンポン“実食”例会」を開催しました。本例会は、今年度の20周年事業『尼崎あんかけチャンポンPRキャラバン隊』を実施していくにあたり、まずメンバー自らが調理して実際に食べてみよう!という趣旨の下に企画されました。会場は、園田学園女子短期大学の調理実習室をお借りし、当日はメンバー30名、オブザーバー6名に加えて、同大学からは一谷理事長、川原崎淑子(よしこ)学部長をはじめ、学生さん総勢12名の方々にもご参加いただきました。

武井部会長のあいさつの後、園田学園・一谷理事長(尼崎商工会議所 副会頭)からも、どんなチャンポンが出来上がるか楽しみにしていますとごあいさつをいただき例会がスタート。参加者は、事前に引いたクジにより学生さんを交えた10グループに分かれて各々のオリジナルチャンポンづくりに挑戦しました。

食材は、グループごとに予め決められた『メイン食材』と自由に選べる『サブ食材』。メイン素材には、海鮮、鶏肉、ひき肉、変わり種としてフカヒレ、ステーキ肉、ワニ肉も登場するなど多種多様。また、各グループにはメイン素材に因んだグループ名が付けられ、メンバーはサブ食材の中からキャベツ、もやし、カレー粉などを選択。出来上がったグループから、審査員による試食を行い、結果に一喜一憂していました。審査員には、細井副部長、小畑委員長に加えて、一谷理事長、川原崎先生にも参加していただきました。

優勝は、フカヒレがメイン素材の『深酒組』(尾ノ上直子さん、杉野正一さん、山本正さん、鈴木さん(園田学園))。深酒のあとにもおいしく食べられるようにと、スタヂを絞ってさっぱりと仕上げた一品。チャンポンのスープでフカヒレを味付けし、ほかの食材ごとに油通しをするなど丁寧な仕事が評価されました。2位はステーキ肉をトッピングに綺麗に盛り付けた『ステキ組』(上田芳史さん、田村千夏さん、松井正三さん)。3位には、ひき肉とゴーヤをうまく組み合わせた『ミッチー』(武井部会長、谷山哲さん、平野雄太さん(オブザーバー))が入りました。

これからは、今回生まれた10種類のレシピとともに『お持帰り・尼崎あんかけチャンポン』をPRしていきます!



武井部会長あいさつ



園田学園のみなさん



サブ食材選び



一谷副会長、ただいま、審査中



優勝は、メイン食材・フカヒレに因んだ『深酒組』

■ 本件担当 ■

尼崎商工会議所 青年部事務局
産業振興グループ 丸本

Tel. 06-6411-2252 Fax. 06-6413-1156

E-mail: seinenbu@amacci.or.jp

URL: <http://www.amacci.or.jp/>