

輝く ふくろいの人



ふくろいピザコンテストでグランプリを受賞した句坂さん(写真右)と考案のピザ「fukuroeater ~袋井を食す人~」
1月に期間限定でメニュー化する「IZACAFE coo-kai?」で実際に作ってもらいました

熱々生地にくろいの魅力をとっピング オリジナルピザで袋井市をPR

ふくろいピザコンテスト優勝者 句坂光希さん(小山)

あの国の料理からも着想を得て

「袋井らしさを取り入れつつ、ちよっと個性的なピザとして考えたレシピが評価されてとても嬉しいです」

焼きたてのピザを前に喜びを語るのは句坂光希さん(34歳)。市観光協会が昨秋開催した、ふくろいの食材を使用したオリジナルピザコンテストに応募し、見事グランプリに輝きました。

具材に選んだふくろいの食材は?

料理を作るのも食べるのも大好きという句坂さんが、ピザの具材として選んだふくろいの食材は、メロンとパクチーです。

「パクチーの生産が袋井市で盛んというのは知っていました。」

メロンは、クラウンメロンが市の特産品なのと、新型コロナウイルスの影響でメロンの消費が減ったと何かで聞いて、メロンを使ったメニューを作ることで、メロン農家さんの助けにならないかなと思っていました」

本市自慢の2つの食材を使い、ピザのレシピをどう組み立てていくか。句坂さんにヒントを与えたのは、袋井市とも縁が深い、ベトナムの料理でした。

「職場にベトナム人の方がいて、一緒に働いたり、食事を振る舞ってくれたりする中で、身近な国に感じていたんですね。また、ベトナムの独立運動を助けた袋井市の偉人のことも最近知って。」

そんな中、図書館で料理の本を探していたら、なますを使ったベトナムのサンドイッチのレシピを見つけて、メロン漬けとニンジンのみじん切りを乗せて、味を整えてみようと思ったんです」

かくして構想がまとまったメロンとパクチーを使ったベトナム風にくろいピザ。チーズの分量やその他の食材、調味料なども細かく調整し、ついにレシピを完成させた句坂さんは、袋井市PRへの願いを込めて、このピザに

「フクロイター(袋井を食す人)」という名前を付けました。

審査で高得点を獲得し優勝!

1か月間、期間限定メニューに

「コンテストに応募のあった42作品中、上位6レシピに選ばれたフクロイターは、11月に行われたグランプリ決定審査に進出。選考ポイントの「袋井らしさ」「おいしい」「見る楽しい」で高得点を獲得し、1位に選ばれました。

「メロンは、袋井がメロンの産地だから食べられる特別な食材。食事の脇役になることが多いですが、おしゃやれなイタリアンの食材にもなることを知ってもらえたらと思います。パクチーも食べる人がもっと増えるといいな」

市内はもちろん市外の人にも食べてもらって、ふくろいの食材のおいしさを知ってもらいたいと語る句坂さん。フクロイターは1月の1か月間、市内飲食店の「IZACAFE coo-kai?」で、メニューの一つとして食べる事ができます(※)。

ふくろいの魅力がいっぱい詰まった創作ピザのフクロイター。皆さんもぜひ、袋井を食す人になった人になってください。

※同店での期間限定メニュー化は、グランプリの特典として募集時に決定していたもの。店内での提供のほか、テイクアウトも可能です。