TOPICS 03

第30回 きのこ料理コンクール全国大会

３月14日、「第30回きのこ料理コンクール全国大会」が東京都の服部栄養専門学校で開催されました。この大会は、しいたけ等のきのこについての正しい知識と新しい料理方法の普及を図り、きのこの消費拡大を目的として昭和62年から開催されており今年で記念すべき30回目を迎えました。

堀江審査員の審査風景

手際よく調理する出場者

たっぷりキノコのシチューパイ包み～香りをとじこめて～

きのこクリームディップ～まいたけクラッカー添え

本大会に全国から応募された作品は２，３３４品。この応募作品のうち地区大会を勝ち抜いた13名が出場し、自慢のきのこ料理を競い合いました。

各出場者は、審査員である服部栄養専門学校校長の服部幸應さん、服部栄養料理研究会会長の服部津貴子さん、料理研究家の堀江ひろ子さん、中華料理店オーナーシェフの久保木武行さんが見守る中、緊張した面持ちながらも手際よく調理を行いました。

今回、栄えある林野庁長官賞を受賞したのは、栃木県代表の岩崎尋乃さんの「きのこクリームディップ～まいたけクラッカー添え」と、大分県代表の末友風摩さんの「たっぷりキノコのシチューパイ包み～香りをとじこめて～」でした。

なお、今大会で調理された全ての作品のレシピは、主催した日本特用林産振興会のホームページ（http://nittokusin.jp/wp/）で紹介される予定です。皆さんもぜひ、新しいきのこ料理にチャレンジされてみてはいかがでしょうか。