

第31回

きのこ料理コンクール全国大会



3月13日、「第31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、きのこの消費拡大を目的として昭和62年から開催されています。

本大会に全国から応募された作品は2,269作品で、これらの作品のうち各地区大会を勝ち抜いた15名が全国大会に出場し自慢のきのこ料理を競い合いました。

各出場者は、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による審査の中、緊張した面持ちながら制限時間の1時間の中で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の大井七海さんの「白身魚ときのこのパイ包み～4種きのこのクリームソース～」と岡山県の山本生津子さんの「歯応えこりこりキクラゲの包み揚げ～アーモンド風味～」でした。

今大会で作られた作品のレシピは、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。



白身魚ときのこのパイ包み～4種きのこのクリームソース～



歯応えこりこりキクラゲの包み揚げ～アーモンド風味～



調理の様子



審査員による審査