



第23回

きのこの料理コンクール

全国大会

新しい発想が光る、
見た目にも楽しいきのこの料理が集結

3月9日、全国各地で行われた地区大会で出品された1541作品から選ばれた9作品の応募者が味覚や獨創性、普及性を競い合う「第23回きのこの料理コンクール全国大会」が、東京都内の料理栄養専門学校で開催されました。

今年23回目を迎えた「きのこの料理コンクール」は、しいたけ等のきのこについての正しい知識と、きのこを使った新しい料理レシピの普及を通じたきのこの消費拡大を目的として開催されています。

昭和62年から開催されている本大会。最近の傾向は、学校などを通じて若い参加者が増えていることで、今年は全国大会では初となる中学生1名のほか、高校生5名、専門学校生1名、一般2名が腕を競いました。

コンクールでは、料理研究家の堀江泰子さん、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エフの久保木武行さんの審査員が見守る中、参加者は慣れ





**最優秀賞
林野庁長官賞**

**新潟発!!きのこのこのにぎわいもちりりピザ
～和風てりやき味～**

【新潟県】 石黒 友里恵さん

「もちりりとしたピザに、和風に味付けしたきのこが良く合います」という石黒さんの作品は、米どころ新潟県のおいしさをアピールするため、米粉を使ったピザです。

ない環境と緊張の中で調理を行ないました。

各作品は、味や配色、食べやすさなどの「味覚」、従来にはないアイデアや調理方法などの「獨創性」、家庭でも手軽に作ることで「普及性」、「経済性」などの審査基準によって審査され、阿久津沙季さん(栃木県)、石黒友里恵さん(新潟県)の作品が、見事「林野庁長官賞」に輝きました。

今回の応募作品について、審査委員長の堀江泰子さんから「新しい感覚の料理が多く、バラエティに富んだ作品ばかりでした。これからの家庭料理についても、新しい感覚を取り入れてほしい」との講評があり、若い人達の従来にはない発想による、新しいきのこ料理への期待が持てる大会となりました。

これらの作品のレシピは、日本特用林産振興会のホームページに掲載されています。(http://www.nittokusin.jp/)皆さんも、新しいきのこ料理に挑戦してみたいかがでしょうか。



審査員による試食



実技



会場風景

**最優秀賞
林野庁長官賞**

**びっくり!?
ぐるぐるきのこのロールケーキ**

【栃木県】 阿久津 沙季さん

「ロールケーキですが、甘くないのでおかずとして食べられます」という阿久津さんの作品は、きのこをロールケーキにしようという、今までにない発想で審査員を驚かせました。