



第26回

きのこ料理コンクール

全国大会

レベルの高い作品が勢揃い

3月5日、全国で出品された2,132作品から選ばれた9作品の応募者が、味覚、獨創性、普及性、経済性の審査基準でその料理を競い合う「第26回きのこ料理コンクール全国大会」が、東京都渋谷区の服部栄養専門学校で開催されました。

きのこ料理コンクールは、しいたけ等のきのこについての正しい知識と新しい料理方法の普及を図るとともに、きのこの消費拡大を目的として昭和62年から開催され、今年で26回目を迎えました。

今年是全国から応募された2,132作品のうち、地区大会で選ばれた9名の作品が審査されました。全国大会出場者は16歳の男子高校生からベテラン主婦まで世代も性別も様々でバラエティ豊かなものでした。

コンクールでは、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、参加者は緊張した面持ちながらも手際よく調理を行っていました。



主催者・審査員・出場者で記念撮影



審査員の先生方



調理の様子

最優秀賞
林野庁長官賞

みやざき椎茸・どんこ巻き

[宮崎県] 齋藤 喜代子さん

身近な材料で、家庭で簡単に作れるシンプルな一品です。オイスターソースで旨味を出し、ご飯がすすむ料理です。

各作品の審査は、味覚(味、口触り)、色調、食べやすさ、獨創性(アイデアの斬新さ、調理内容など)、普及性(家庭でも時間をかけずに手軽に作れるか)、経済性などの審査基準に従い審査・採点され、川瀬照太郎さん(岐阜県)、齋藤喜代子さん(宮崎県)の2名に最優秀賞「林野庁長官賞」が授与されました。

表彰式では、沼田林野庁長官から「きのこの普及は豊かな森林づくりにつながります。これからもきのこの魅力の発信をお願いします。」との祝辞があり、服部審査員長からは、「どれもレベルの高い作品ばかりでした。日本人の長寿のためにも、健康食品であるきのこのを広く普及させてください。」との講評があり、世代を超えたきのこの料理の普及への期待がふくらむ大会となりました。

これらの作品のレシピは、主催した日本特用林産振興会のホームページ (<http://nitokusin.jp/wp/>)で紹介されています。皆さんもぜひ、新しいきのこの料理にチャレンジしてみてくださいいかがでしょうか。

最優秀賞
林野庁長官賞

キノまぶし

[岐阜県] 川瀬 照太郎さん

東海地方の名物である「ひつまぶし」をイメージして作りました。そのまま食べる、薬味を添える、出汁をかけるという三通りの食べ方ができます。地産地消を意識して、大半の食材(きのこ類・人参・銀杏・葱・牛肉・米)に岐阜県産品を使用しました。

