

第29回

きのこ料理 コンクール全国大会

「第29回きのこ料理コンクール全国大会」が、
3月1日(火)、東京都渋谷区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29回目を迎えます。





大会出場者、審査員(審査員：左から久保木武行、服部津貴子、堀江ひろ子、服部幸應)永岡議員、林野庁長官、事務局のみなさん

和食・洋食・中華など、 工夫がきらめく作品で競技

全国から応募された作品は2,141作品。このうち地区大会を勝ち抜いた13名が出場し、高校生・専門学校生を中心に主婦の方や会社員の方と幅広い出場者となり、特に今回は中学生が初参加の大会となりました。各出場者の皆さんは、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。

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、「林野庁長官賞」、「しいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞」ほか各賞が授与されました。

表彰式では、しいたけ等特用林産振興議員連盟幹事の永岡桂子衆議院議員から「茨城でも多くのきのこ生産者があり、きのこの消費拡大には大変感謝致します。今回は中学生からベテランの方まで参加され、とても美味しそうな料理が並びました。きのこ料理は栄養価が高く、ヘルシーであり、様々な料理があります。是非多くの方に知っていただきたい

と思います。」との祝辞があり、今井敏林野庁長官からは「ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、健康的な食事として海外からも注目されています。和食の多様な食材の中においても森林の恵みであるきのこは、栄養面でも優れ、健康を維持・増進する各種の働きを持つことにも関心が寄せられています。その消費拡大を図り、豊かな森林づくりに繋げていきたい。」との挨拶がありました。

服部幸應審査員長からは、「今回はとてもバランスの良い料理が多く、特にスープ状に近い作品は、きのこのうま味であるグルタミン酸を上手に引き出していました。上位に入賞した作品は、だしの引き出し方がとてもうまく、ほっとする作品となりました。また、乾しいたけの戻しが足りないものがあり、戻しをしっかりとりたいと思います。」との講評があり、きのこ料理の発展への期待がふくらむ大会となりました。



作品の審査風景



料理中に質問する審査員



今井林野庁長官から賞を受ける関越あかりさん



講評する服部先生

出場者一覧

県名	氏名	作品名
岩手県 青木	佐貴子	しいたけの太巻き寿司
山形県 関越	あかり	きのこたっぷり山形のだし
茨城県 河野	遙香	エリンギと肉の春巻き ～トマトソース添え～
栃木県 吉澤	葵	前菜 【きのこのおうち】
栃木県 三橋	莉子	おいしさぎゅっと♡ きのこのずし
群馬県 川島	日和	しいたけ上州焼き まんじゅう風味噌だんべ～
長野県 南澤	欣輝	米粉ときのこのチキンナゲット ぼたんこしょうサルサソース添え
岐阜県 小山	なぎさ	しいたけのえび詰め蒸し餃子 しめじの香味野菜だれ
岐阜県 水谷	縁	3種のえびしんじょう ～しいたけ香る泡じょうゆ～
愛媛県 天野	みどり	しいたけおこげの 野菜あんかけ
大分県 田中	みどり	きのこDEチキン パオパオ
宮崎県 猪俣	佳那	3種のきのこの ケーキサレ
鹿児島県 辻井	銀次	しいたけの ハンバーガー

林野庁長官賞



きのこたっぷり 山形のだし
山形県 関越あかり (山形県立新庄神室産業高校)

林野庁長官賞



しいたけおこげの野菜あんかけ
愛媛県 天野みどり (主婦)

しいたけ等特用林産振興
議員連盟会長賞



きのこDEチキンパオパオ
大分県 田中みどり (主婦)



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で紹介されています。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。

<http://nittokusin.jp/wp/>