



きのこ料理コンクール

きのこの消費拡大に資するために毎年開催され、
今年で21回目を迎えた「きのこ料理コンクール」。
その全国大会が3月11日に都内で行なわれました。

甲乙つけがたい作品ばかりで審査は混戦

椎茸などのきのこのことについての正しい知識と新しい料理方法の普及を図り、きのこの消費拡大に資するため「きのこの料理コンクール全国大会」が服部栄養専門学校において開催されました。今年の大には1658作品の応募があり、都道府県ごとに選ばれた最優秀作品一〇点が審査されました。応募者はこれまで主婦が主体でしたが、最近では高校生など学生の活躍が目立つようになってきました。

全国大会の会場では実際に応募者が調理を行い、料理研究家の堀江泰子さん、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、酒家「華福寿」オーナーシェフの久保木武行さんが審査を行ないました。味覚(味、口ざわり、色調、食べやすさなど)、創造性(アイデアの斬新さ、料理内容、料理名)、普及性(食材を入手しやすく、時間をかけずに手軽に作れる)、経済性などの審査基準をもとにそれぞれの作品が採点され、審査されました。どの作品も完成度が高く、審査が難

航する中、高校一年生の中元えりかさんと工藤光代さんの作品が最優秀賞の「林野庁長官賞」に選ばれました。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紹介されていますので、作ってみてはいかがでしょうか。

写真上：料理界の第一線で活躍する方々が審査を担当

写真中：調理中の参加者からは気合いが伝わってきました

写真下：料理の盛り付け方など、細部に至るまで審査



最優秀賞 林野庁長官賞受賞作品

大分県・工藤光代さん
原木どんこ寿し



宮崎県・中元えりかさん
宮崎のどげんか茸



レシピを掲載している日本特用林産振興会のホームページ・アドレスは <http://www.nittokusin.jp/> です。