



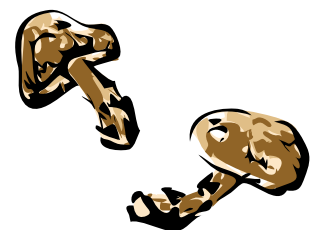
審査員による
試食



きのこの料理コンクール

きのこの料理って魅力的
全国から選りすぐりの9名が
味、独創性、普及性を競う

きのこの料理コンクールは本年で22回目を数え、今年も全国から1864作品に上る応募がありました。このなかで、都道府県での地区大会で選ばれた9作品の応募者が3月4日に東京の服部栄養専門学校に集まり、味や技を競い合う「第22回きのこの料理コンクール全国大会」が開催されました。



「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て、きのこの消費拡大を図ろうとするもので、今年で22回目となります。

今年の大会には、全国から地区大会で勝ち抜いた選りすぐりの9名が参加しましたが、中には、高校生などの学生も4名含まれており、ヘルシーな食事嗜好が強まるなか、きのこが若い人にも人気があることを裏付けています。



会場では審査員の厳しい眼が向けられるなか、緊張を強いられながらも、“自信の腕まえ”を発揮





審査員の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見つめる中であって、緊張と慣れない場所・器具等に苦戦を強いられながらの調理となりました。

審査は、味覚（味、口触り、色調、食べやすさなど）、独創性（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）、経済性などの審査基準に沿って審査・採点され、作品の中から、梅野悦子（大分県）さん、竹之内幸恵（鹿児島県）さんの作品が「林野庁長官賞」に選ばれました。審査委員長の服部幸應さんからは「どれも甲乙が付けがたく審査に困りました」との講評もあり、全国大会に出品された作品の完成度の高さを改めて感ずることができました。

これらの作品は、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。（<http://www.nittokusin.jp/>）皆さんもご自分でトライしてみませんか。



最優秀賞
林野庁長官賞

大分県 梅野さん

どんこカツ

どんこをたっぷり使っていて味付けがよく、ボリュームもあり、食べた感あり。油で揚げているが、食物繊維もあり、すばらしく栄養がとれていて、満足である。



最優秀賞
林野庁長官賞

鹿児島県 竹ノ内さん

しいたけみそ炒めのつけの大根ステーキ
シイタケの炒め具合ときのかみそが絶妙に合っている。色合いもよく、添えた青ネギもよい。酒の肴に合いそう。（大根としいたけを合わせるといふ、若い人には気づかない良さもある）