



第24回きのご料理コンクール

全国大会



「きのご料理」が勢ぞろい

今年で24回目を迎える「きのご料理コンクール」全国大会では、県大会を実施した8県それぞれの代表者8名が、平成23年3月9日、東京都渋谷区の服部栄養専門学校に集い、料理の腕と味を競い合いました。

「きのご料理コンクール」は、国民の健康保持に向け、しいたけ等のきのこについて正しい知識と調理方法を普及し、料理を通じて、きのこの消費拡大を図ろうとするものです。

今年の全国大会の特長は、応募総数1730点から選ばれた8名の参加者のうち、4名が高校生となっており、次世代へのきのご料理の普及が期待されます。

また、料理の食材も、きのこだけでなく、地元

の食材を積極的に活用するなど、「地産地消」の推進、地域PRにつながる有意義な大会に発展しています。

コンクールでは、審査員長の堀江泰子さんをはじめ、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で、日頃の成果を発揮しようと調理台に

審査員

審査員長	堀江 泰子	料理研究家
審査員	服部 幸應	服部栄養専門学校校長
審査員	服部 津貴子	服部栄養料理研究会会長
審査員	堀江 ひろ子	料理研究家
審査員	久保木 武行	中華料理店オーナーシェフ



堀江泰子審査員長による講評



最優秀賞
林野庁長官賞

森のおむすび

大分県 矢部 加奈 さん ★★★★★

小ぶりで肉厚な乾しいたけを丁寧に焼き、酢醤油につけ、さっぱり味に仕上げたヘルシーな新食感おむすび。審査員も作りたくなるくらい、おいしさを追求した作品です。



実技審査の様子

向かっていました。
審査は、味覚（味、口ざわり、色調、食べやすい、なじみやすい）、独創性（料理内容、料理名）、普及性（入手しやすい、手軽に作れる、時間がかからない）、経済性（4人分まで2000円以内、適量であること）、総合性を基準に行なわれ、矢部加奈さん（大分県）、山本和香菜さん（宮崎県）が最優秀賞「林野庁長官賞」に選ばれました。
今回の作品について、堀江



審査員の先生方による試食

審査員長から「地元食材を豊富に使ったヘルシーでおいしいものばかり。私もまねをしてみたくなるくらい」との講評があり、新しいきのこ料理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、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、是非、新しいきのこ料理に挑戦してみてください。



シユルタルマシユル

最優秀賞
林野庁長官賞

宮崎県 山本 和香菜 さん ★★★★★

タルト生地にしいたけを練り込み、ナッツの香ばしさとしいたけの優しい風味と食感が楽しめる新しい洋菓子。実際に味わった審査員が驚くほどの絶品です。

