



しいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞  
「ホットケーキミックスでチュロス風キノコドーナツ」  
群馬県 しばぎりの 芝崎梨乃さん

林野庁長官賞  
「にこいち揚げ」  
茨城県 いしぎまの 石崎真衣さん

林野庁長官賞  
「えのきとなめこのシュウマイ〜ほんのり柚子〜」  
長野県 たけうちきよみの 竹内清美さん



調理、審査の様子

「第27回きのこ料理コンクール全国大会が、3月4日、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年から開催されているもので今年で27回目を迎えます。

全国から応募された作品は2,331作品。このうち地区大会を勝ち抜いた11名が出場しました。女子高校生や主婦、男性も含めたバラエティ豊かな出場者の皆さんは、審査員である服部栄養専門学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、最優秀賞「林野庁長官賞」、優秀賞「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会長の中曽根弘文参議院議員から「ど

れも美味しそうな作品ばかり。震災以降打撃を受けているしいただけですが、こうしたきのこ料理の普及を通じて皆様とともに消費拡大に努めていきます。」との祝辞があり、沼田正俊林野庁長官からは「和食のユネスコ無形文化遺産への登録に続き、来年のミラノ国際博覧会でのテーマは『食』です。その中で日本のきのこ料理を広げていきたいと思えます。」との挨拶がありました。服部審査員長からは、「料理の専門家である私たちも参考にしたい、きのこを活かしたアイデアあふれる作品ばかり。ミラノ国際博覧会でもきのこ料理を取り入れていきたいと思えます。」との講評があり、きの



来賓、審査員、出場者での記念撮影

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、新しいきのこ料理にチャレンジされてみてはいかがでしょうか。