

2010年10月1日 NEWS RELEASE No.64

10月1日『醤油の日の集い』で表彰式開催！

『第2回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト』

入賞者発表・表彰！

10月1日の「醤油の日」を記念して開催される「醤油の日の集い」（東京・ロイヤルパークホテル）において、「第2回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」の発表及び「最優秀賞」の表彰が行われます。

このコンテストは、日本醤油協会（会長 濱口道雄）が、しょうゆへの新たな発見を求め、日本の食文化を支えてきた「しょうゆ味」をテーマとして、家庭でのしょうゆの巧みな使い方を広く一般の方から公募する“しょうゆ味”の「レシピコンテスト」です。

“こんなしょうゆ味が好き！” “わが家に伝わるおいしいしょうゆ味の料理” など、「小学生」「中学・高校生」「一般」の3部門を対象として、各部門のテーマにそって、しょうゆを使った料理レシピと、そのレシピにまつわるエピソードを文章や絵に表現して応募していただきました。

審査は、まず、食のジャーナリスト5名による「1次審査会」が行われ、全国から応募をいただいた426点の応募作品の中から、各部門4点・計12点が選考されました。「1次審査会」より推挙された12点を対象に、「最終審査会」（調理・試食審査）を8月29日に実施しました。服部幸應先生（審査委員長／服部学園理事長）、平野レミ先生（料理愛好家・シャンソン歌手）、渡辺あきこ先生（料理研究家）、あん・まくどなると先生（国連大学高等研究所金沢ユニット所長）の4名の審査委員により厳正な審査が行われ、「最優秀賞」（各部門1点）、「審査委員特別賞」（各部門1点）、「佳作」（各部門2点）、計12点の入賞作品が決定されました。

「第2回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」講評

審査委員長 服部幸應

今回も、しょうゆを使った楽しいレシピとエピソードがたくさん集まりました。日本の独自の味である「しょうゆ」が、和食だけでなく、洋食にも中華にも、そして主食や主菜・副菜だけでなくデザートにも様々な工夫がこらされて使われていました。万能調味料としての「しょうゆ」ならではです。

「小学生の部」で最優秀賞に選ばれた小池慶互君（小4・埼玉県）の「中華風サーモン乗せうどん」は、中国人のお父さんが日本に来てから大好きになった「刺身」。その中でも一番好きなサーモンにしょうゆ味をつけて、お父さんの田舎で普段食べられているうどんと組み合わせた絶妙なレシピで素直においしかったです。お父さんへの思いがたっぷり詰まった慶互君のアイデアに感心し最優秀賞としました。

「中学・高校生の部」で最優秀賞に選ばれた野村聡美さん（高2・香川県）の「しょうゆ豆モンブラン」は、香川県の代表的なしょうゆを使った郷土料理である「しょうゆ豆」を見事なデザートに仕上げました。今年の春、東京の大学に合格して香川県を離れた兄の誕生日に、しょうゆ豆のモンブランで祝いたいという気持ちや地元への思いが伝わってきました。高校生のレベルはすごいなあと審査員全員が一致しました。香川県の新しい魅力の一つになるといいですね。

「一般の部」は接戦でした。石塚香さん（長野県）の「鶏肉のしょうゆ煮こみ・シナモン風」と、岡村智里さん（大阪府）の「トマトのクリーミーしょうゆスープ」がトップを争いました。岡村さんのレシピは、トマトスープにしょうゆを使うということで、今までのしょうゆの概念を超えている味を実現しています。一方、石塚さんのレシピは、しょうゆとシナモンのコラボレーションが生きていて、石塚さんのご家族みなさんの大好物で次代に受け継がれていく料理でした。審査委員協議の結果、石塚さんを最優秀賞、岡村さんを審査委員特別賞とさせていただきました。

今回は、レシピもエピソードも作り手の思いがこもっているな、と感服しました。「しょうゆ味」をキーワードに、いい味とハートのある作品が集まりました。次回も楽しみにしています。

「第2回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」 最優秀賞 受賞者紹介

■ 【小学生の部】 小池 慶互 さん (小学4年 埼玉県ふじみ野市)

□ 作品名 「中華風サーモン乗せうどん」

□ 作り方

1. うどんをゆでて水洗いし、冷ます。
2. 長ねぎはみじん切りにし、しょうゆ、ごま油、おろししょうが、うま味調味料と混ぜる。
3. サーモンを食べやすい大きさに切り、2に入れて混ぜる。
4. きゅうりを細切りにする。
5. 1を器に盛り、4、3の順にのせる。

□ エピソード

ぼくのお父さんは、中国人です。中国では、ふつう、おさしみを食べませんが、お父さんは日本に来てから、おさしみが大好きになりました。中国にいる時、日本料理屋さんで、初めて見たおさしみはサーモンだそうです。それにお父さんは、おさしみの中でサーモンが一番好きなので、サーモンを使いました。他のおさしみを使ってもおいしいです。お父さんのいなかでは、ふだんお米を食べないでおまんじゅうか、うどんを食べているので、うどんの上に中国料理風に、おしょうゆで味付けをしたサーモンを乗せました。さっぱりこってりしていておいしいです。ネギが入っているので、ぼくはあまり好きではありませんが、またお父さんに作ってあげたいです。

■ 【中学・高校生の部】 野村 聡美 さん (高校2年 香川県高松市)

□ 作品名 「しょうゆ豆モンブラン」

□ 作り方

(しょうゆシロップ)

しょうゆシロップの材料をすべて鍋に入れて沸騰させ、冷ます。

(しょうゆ豆のマロンクリーム)

しょうゆ豆の皮をむき、裏ごしをする。それにマロンペースト、バターを混ぜる。さらに生クリームを少しずつ入れてのばす。

1. スポンジを冷ましてから大・小の円型で抜き、しょうゆシロップをスポンジに塗る。
2. 生クリームを泡立てる。
3. 大スポンジの上に小スポンジを重ね、周囲にしょうゆ豆をのせ、2を絞る。
4. しょうゆ豆マロンクリームをモンブラン用の口金で絞り、和三盆を飾りつける。

□ エピソード

私の兄は、今春東京の大学に合格。香川を離れ東京の寮で暮らしています。兄の好物はさぬきうどん、小豆島のそうめん、瀬戸内海でとれた魚のさしみや煮魚・・・どれも小豆島産のしょうゆを使ったものばかり。そんな兄のために、さぬきの香りのするしょうゆ味のケーキを作りました。豆類がちょっと苦手な兄も郷土料理の「しょうゆ豆」は

大好物。「しょうゆ豆」とは地元のそら豆を香ばしく煎り、砂糖・しょうゆ等で作ったタレにつけこんだもの。かめばポロッと碎ける食感・歯触りが、まるで栗のよう。そうだ。モンブランができるかも・・・と思って、マロンクリームにまぜてみると生クリームとしょうゆの組み合わせが、なかなかいける。砂糖は、さぬきの伝統和三盆と原料の黒糖を使ってみました。このさぬきの味をつめこんだしょうゆ豆モンブランで、兄の19歳の誕生日を祝いたいです。

■ 【一般の部】 石塚 香 さん （長野県長野市）

□ 作品名 「鶏肉のしょうゆ煮こみ・シナモン風」

□ 作り方

1. 鶏肉はキッチンペーパーで水分をとり、皮目にフォークで穴をあけ、味が染みこみやすいようにする。
2. 鍋にうすくちしょうゆ、水、みりん、砂糖、半分に折ったシナモンスティックと、鶏肉は皮目を下にして入れ火にかける。沸騰後4分たったら火を止め、そのまま10分おく。
3. この間にブロッコリーやアスパラガス、卵を半熟に、ゆでる。
4. 鶏肉をひっくり返し再び点火し、はちみつを入れる。沸騰させ3分たったら火を止め10分おく。
5. 半熟卵の殻をむき、火を止めた鍋の鶏肉脇スペースに入れる。卵を鍋の中で転がし、味と色が均等に染み込むようにする。
6. お皿につけ合わせの野菜（ブロッコリー、アスパラガス、プチトマト）とカットした鶏肉、卵を盛りつける。
7. お好みで鍋のソースを冷やして固めて煮ごりを作り、鶏肉にかける。

□ エピソード

今回紹介させて頂いた料理は我が家の定番であり、そして私にとっては母の味でもあります。家族みんなの大好物で、子供が独立した今は娘の私に、そして嫁達にと自然に受け継がれています。子供のころ、母がこの料理を作ると家中にしょうゆの香ばしい香りが漂い、ワクワクしたものでした。この料理はしょうゆなしでは作れません。今の時代は様々な調味料が手に入りますが、しょうゆでなくてはならない料理です。料理後に見える、しょうゆの煮ごりもおいしい。ぜひ二度、味わってください。



『第2回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト』受賞者と審査委員
前列左より、小池慶互さん(小学生の部)、野村聡美さん(中学・高校生の部)、
石塚香さん(一般の部)。
後列左より、渡辺あきこ先生、服部幸應先生、日本醤油協会 濱口道雄会長、
平野レミ先生。

※以下のURLで上記の2010年10月1日、表彰式当日の画像データがダウンロードできます。

<http://www.soy sauce.or.jp/tudo i/kontesuto.jpg>

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
大関恒雄（事務局長）、中川美代子
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soy sauce.or.jp> E-mail : soyic@soy sauce.or.jp

日本醤油協会主催
「第2回 しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」
最終審査結果

小学生の部

賞	名前	ふりがな	作品名	都道府県名	学年
最優秀賞	小池 慶互	こいけ けいご	中華風サーモン乗せうどん	埼玉県	4
審査委員特別賞	松田 樹生	まつだ みきお	しょうゆオムライス	神奈川県	6
佳作	浦 涼華	うら すずか	モチリしょうゆの焼きサンド	石川県	3
佳作	上林 千梨	かみばやし ちり	びっくり!とくせいダレのパンケーキ	北海道	3

中学・高校生の部

賞	名前	ふりがな	作品名	都道府県名	学年
最優秀賞	野村 聡美	のむら さとみ	しょうゆ豆モンブラン	香川県	高2
審査委員特別賞	渡辺 悠伽	わたなべ はるか	和風☆ブランマンジェ	福岡県	高1
佳作	肥山 佳奈	ひやま かな	☆自家製高菜 de 醤油饅頭	福岡県	高3
佳作	廣田 香奈	ひろた かな	サツマイモの練り込み	栃木県	高3

一般の部

賞	名前	ふりがな	作品名	都道府県名
最優秀賞	石塚 香	いしづか かおる	鶏肉しょうゆ煮こみ・シナモン風	長野県
審査委員特別賞	岡村 智里	おかむら ちさと	トマトのクリーミーしょうゆスープ	大阪府
佳作	伊藤 恵子	いとう けいこ	夏しょうゆの香り和え	埼玉県
佳作	西川 理恵	にしかわ りえ	なすと車麩のラタショウユ	愛知県