

2011年9月30日 NEWS RELEASE No.76

9月30日『醤油の日の集い』で表彰式開催！
『第3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！

「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3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・中学生」「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445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28日に実施しました。服部幸應氏（審査委員長／服部学園理事長）、渡辺あきこ氏（料理研究家）、森道雄氏（ロイヤルパークホテル総料理長）、正田隆（日本醤油協会）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。

日本醤油協会主催
「第3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・中学生の部

| 賞 | 名前 | ふりがな | 作品名 | 都道府県名 | 学年 |
|---------|-------|----------|---------------------|-------|----|
| 最優秀賞 | 松田 樹生 | まつだ みきお | イカじょうゆ丼 | 神奈川県 | 中1 |
| 審査委員特別賞 | 高橋 彩音 | たかはし あやね | 和風豆乳グラタン | 埼玉県 | 小6 |
| 佳作 | 神岡 実希 | かみおか みき | ！超簡単！わが家のおいしいスペアリブ | 埼玉県 | 小5 |
| 佳作 | 早川 絢音 | はやかわ あやね | 残ったご飯でかんたんおしょうゆせんべい | 鹿児島県 | 小2 |

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 | 原田 百子 | はらだ ももこ | 洋風さしみ～しょうゆのムース添え～ | 福岡県 | 高3 |
| 審査委員特別賞 | 蛭原 優美 | えびはら ゆみ | ほんのりしょうゆパン～日向夏パン風～ | 宮崎県 | 高3 |
| 佳作 | 春日 将吾 | かすが しょうご | 琥珀のマフィン | 長野県 | 高3 |
| 佳作 | 吉井 梨沙子 | よしい りさこ | シロエビのつるりんだんご | 富山県 | 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 | 西川 理恵 | にしかわ りえ | 冷や奴白玉のおろしレモン白しょうゆソース | 愛知県 |
| 審査委員特別賞 | 辻井 史恵 | つじい ふみえ | おばあちゃんも大好き！！しょうゆ味ラタトゥユの柔らかサイダーチキン添え | 北海道 |
| 佳作 | 西江 美華 | にしえ みか | くろ×くろぶた丼 | 広島県 |
| 佳作 | 埜辺 初枝 | のべ はつえ | 大根のサクサクフライ | 大阪府 |

「第3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

第3回を迎えた「しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」。今回も作り手の思いが詰まったしょうゆ味のレシピとエピソードが、たくさん集まりました。

どの作品もしょうゆの使い方が上手で、しょうゆが好きなことが表れているものばかりです。コンテスト全体を見渡すと、しょうゆを使った料理の幅も広がっていることがわかります。

「小・中学生の部」で最優秀賞に選ばれた松田樹生さん（中学1年生・神奈川県）の「イカしょうゆ丼」は、震災にあった友だちに食べさせたいという思いから試行錯誤を重ねて生まれた料理です。さきイカをしょうゆに漬けることで、しょうゆにはイカの風味が移り、さきイカにはしょうゆ味が上手にしみています。松田さんの友だちへの優しい思いやりが伝わってくる料理です。

「高校生の部」で最優秀賞に選ばれた原田百子さん（高校3年生・福岡県）の「洋風さしみ～しょうゆのムース添え～」は、原田さんが祖母の住んでいる長崎県平戸市に帰省すると必ず食べるさしみをアレンジした料理です。平戸市特産のひらめの上にのせたしょうゆのムースをひらめと共に口の中に入れると、しょうゆの味と香りがフワッと広がります。祖母や母に食べさせたいという思いをこれからも大切にしていってほしいと思います。

「一般の部」で最優秀賞に選ばれた西川理恵さん（愛知県）の「冷や奴白玉のおろしレモン白しょうゆソース」は、「おいしい！」の一言です。作られている時も出来上がってからもどんな味がするのか全く見当が付きませんでした。口に入れた時は冷たくて酸味の強さが夏を感じさせ、白玉の味がホッとさせてくれるなど、味や触感のバランスが絶妙です。またしょうゆの使い方も巧みで、料理に合わせて白しょうゆを使いこなしています。仕事を終えて帰ってくるご主人のために考えたものだそうで、愛情あふれる料理です。

調理審査では、みなさんが楽しそうに料理している姿が印象的でした。とくに、「小・中学生の部」では、調理している時の動き方やしぐさから、常日頃から料理をしていることが伝わってきました。

これからも楽しみながら家庭の味「しょうゆ」を活かして料理を作っていてほしいですね。

「第3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・中学生の部】 松田 樹生 さん (中学1年生 神奈川県横浜市)

□ 作品名 「イカじょうゆ丼」

□ 作り方

1. さきイカを一口大に切って、しょうゆに30分くらい漬けて、とり出す。
2. みょうがと大葉はタテ細切りにし、ねぎは小口切りにする。
3. 長いものはおろしておく。
4. 丼にご飯をよそい、ちぎった海苔、さきイカ(3/4)、とろろ、みょうが、大葉、ねぎ、ごまの順にのせる。
5. 最後にさきイカ(1/4)をトッピングし、わさびをそえて1のしょうゆを好みの量かける。

□ エピソード

あの震災のあと近所にタケシがやってきて、ぼくらはすぐ仲良くなりました。そのタケシは4月末に福島県相馬市の方に帰ることになりました。お別れパーティーの時、ぼくが作ったカレーをおいしいといってくれたタケシ。今度会ったときタケシに、別の料理を作ると約束したので、考えた料理です。タケシ、元気かな？

■ 【高校生部】 原田 百子 さん (高校3年生 福岡県久留米市)

□ 作品名 「洋風さしみ～しょうゆのムース添え～」

□ 作り方

1. ボウルでしょうゆ、リンゴジュース、水を合わせ、1/3を鍋にとって温め、ふやかしておいたゼラチンを加えてとかす。
2. ボウルに残った2/3にハンドミキサーをかける。
3. 氷水にあて1を少しずつ加えながら泡立てる。きめの細かいムース状にする。
4. ボウルのまま冷蔵庫で冷やす。
5. エビはボイルし、殻をむいておく。魚介類は1cm角に切っておく。
6. すりおろしたしょうがとオリーブオイルを合わせ、5とかいわれを合わせる。
7. 器に6を盛り、4をのせる。

□ エピソード

私の祖母は長崎県の平戸という、海に近い町に住んでいます。休みに帰省すると毎晩、目の前の海で獲れた新鮮な魚の刺身が食べられるので、祖母の家が大好きです。平戸はひらめが有名で、いつも食べている刺身を洋風にアレンジしてみました。これを祖母や母にたべさせてあげたいと思っています。

■ 【一般の部】 西川 理恵 さん (愛知県岡崎市)

□ 作品名 「冷や奴白玉のおろしレモン白しょうゆソース」

□ 作り方

1. 鍋に白しょうゆと本みりん、花かつおを入れて火にかけ、ひと煮立ちしたらこして、粗熱をとる。
2. 1に、大根おろし、はちみつ、レモン汁を混ぜ合わせて、冷蔵庫で冷やす。
3. 白玉粉、絹ごし豆腐、青じそのみじん切りを混ぜ、1個約20gの白玉を作り、沸騰したお湯でゆでる（ゆでるとき白玉の真ん中をくぼませておく）。白玉が浮き上がってきたら3分ほどさらにゆでて氷水にとり、しめる。
4. ちりめんじゃこ、ごま油をフライパンでカリカリになるまで炒める。松の実もフライパンで軽く炒めておく。
5. 冷やした1のソースにすりおろしたレモンの皮を加え、皿に広げる。白玉や四つ割りにしたトマト、コーン、じゃこ、松の実をのせ、千切りにしたみょうが、おろししょうがを天盛りにする。きざみ海苔を散らす。

□ エピソード

暑い季節に、仕事を終えて帰宅する夫のためにひらめいたレシピです。地元愛知が誇る白しょうゆと本みりんに大根おろしとレモンを加えて作るたれに、青じそを練り込んだのどごしの良い清涼感あふれる豆腐白玉で、冷や奴に見立てます。口当たりのよい涼感あふれるひと皿で、心も身体も癒されます。



『第3回 しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト』最優秀賞受賞者と審査委員

前列左より、松田樹生さん（小・中学生の部）、原田百子さん（高校生の部）、西川理恵さん（一般の部）。

後列左より、正田隆（日本醤油協会）、服部幸應氏（服部学園理事長）、濱口道雄（日本醤油協会 会長）、渡辺あきこ氏（料理研究家）、森道雄氏（ロイヤルパークホテル総料理長）。

※上記写真をクリックすると、画像データがダウンロードできます。

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@soysauce.or.jp