

2012 年 10 月 1 日 NEWS RELEASE №.89

10 月 1 日『醤油の日の集い』で表彰式開催！
『第 4 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 4 回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」の結果発表及び「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 575 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 26 日、服部学園調理室にて実施しました。服部幸應氏（審査委員長／服部学園理事長）、平野レミ氏（料理研究家）、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）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4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	学年
最優秀賞	石元 笑心	いしもと にこ	もろみしょうゆピザ	鹿児島県	小3
審査委員特別賞	赤祖父 桃香	あかそふ ももか	焼売（シューマイ） DE 謝謝（シェイシェイ）	北海道	小6
佳作	永井 綺愛	ながい きりあ	しょうゆオムライス〜りんごのジュレソース〜	秋田県	小5
佳作	成瀬 流奈	なるせ るな	マイしょうゆパスタ	秋田県	中2

高校生の部

賞	名前	ふりがな	作品名	都道府県	学年
最優秀賞	大原 隆平	おおはら りゅうへい	ひじき鶏の茄子しょうゆソースがけ	三重県	高2
審査委員特別賞	西村 麻佳	にしむら あさか	どっさり！あさりたまりしょうゆ焼きおにぎり茶漬け	三重県	高3
佳作	江崎 千晴	えざき ちはる	しょうゆの2色のムース	福岡県	高1
佳作	遠藤 あゆみ	えんどう あゆみ	金賞もち	岩手県	高3

一般の部

賞	名前	ふりがな	作品名	都道府県
最優秀賞	羽場 吉博	はば よしひろ	たけのことあさりのしょうゆバターパエリア	千葉県
審査委員特別賞	濱添 まなみ	はまぞえ まなみ	カリッとジューシー カンパンチキンサラダ	静岡県
佳作	池田 智佳	いけだ ともか	牡蠣と檸檬のぷるるんしょうゆ蒸し 〜瀬戸内・宮島の旅情〜	広島県
佳作	鈴木 麻友	すずき まゆう	レーズン×しょうゆ ♥ 中華風おこわ	愛知県

「第4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

このコンテストも第4回を迎えて、年々レベルが上がっていますね。

「小・中学生の部」で最優秀賞に選ばれたのは、鹿児島県長島町立本浦小学校3年の石元笑心さん。笑う心と書いて「にこ」さんと読ませるユニークでかわいいお名前で、「もろみしょうゆピザ」も、しょうゆを搾る前のもろみをピザに使ったユニークなレシピでした。ピザの生地をつくる手際などもよかったですね。エビとアボガドとチーズ、それに「もろみ」がとっても合うのです。

エピソードによると、お父さんはしょうゆ屋さんに勤めていて、その「もろみ」が手に入る。お父さんはピザが好き。この二つを併せてお父さんを喜ばせようと考えついたそうです。いいですねえ、しかも新しいメニューじゃないですか。審査委員一致で最優秀賞といたしました。

「高校生の部」は、いつもながらレベルの高さにビックリします。最優秀賞に選ばれたのは、三重県立相可高校2年の大原隆平君。レシピ「ひじき鶏の茄子しょうゆソースがけ」は、焼き茄子やひじきの使い方が上手で、味も本当に美味しかった。平野レミさんは「絶品」と褒めていました。

しょうゆソースは、実は知り合いの店で出会ったのがきっかけで、何とか近づけようと試作を繰り返してたどり着いた、大原君独自の味付けです。これもいいですね。若い人のチャレンジ精神と味に、審査委員全員が満点に近い評価をしました。

実はもう一人、相可高校3年の西村麻佳さんの「どっさり！あさりたまりしょうゆ焼きおにぎり茶漬け」も評価が高かったのです。森道雄さんは、まさしく会席料理だと絶賛だったのですが、惜しかったですね。

相可高校は「高校生レストラン」で有名です。料理する時の立ち姿といい、抜きん出ていました。

「一般の部」には女性の出品が多かったのですが、最終審査会に残ったただ一人の男性、羽場吉博さんの「たけのことあさりのしょうゆバターパエリア」が最優秀賞です。レシピはしょうゆを上手に使っていて、手際もいいですね。調理慣れしていて、味付けなどのタイミングもよい、そしておいしいと渡辺あきこさん。子供の頃から親しんだタケノコと、何よりもしょうゆならではのおこげの部分が生きていました。

いずれも、皆さんしょうゆ使いの匠と言ってよいでしょう。次回はどうなしょうゆ味のレシピとエピソードが集まるのでしょうか、楽しみです。

「第4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】 ^{いしもと}石元 ^{にこ}笑心 さん (小学3年生 鹿児島県出水郡)

□ 作品名 「もろみしょうゆピザ」

□ 作り方

1. ボウルに薄力粉、塩、砂糖、ベーキングパウダーを入れて混ぜ合わせ、オリーブオイルと湯を入れて手でこねる。
2. 麺棒でホットプレートの大きさにのばす。
3. 生地をホットプレートにのせて片面を焼き、焼き色がついたらひっくり返して、もろみをのせる。さらに、えび、アボカド、ピサ用チーズをのせて、ふたをする。チーズがとけるまで10分位焼く。
4. しょうゆをかけて、出来上がり。

□ エピソード

わたしのお父さんは、しょうゆ屋さんではたらいしています。お父さんのつくるしょうゆやみそは、とってもおいしくて、わたしは大好きです。お父さんに、しょうゆをつくる時にもろみができると聞いて、びっくりしました。お父さんのつくっているもろみで、お父さんの好きなピザを作ってみようと思いました。

■ 【高校生の部】 ^{おおはら}大原 ^{りゅうへい}隆平 さん (高校2年生 三重県多気郡)

□ 作品名 「ひじき鶏の茄子しょうゆソースがけ」

□ 作り方

1. 茄子の天地をおとし、網で柔らかくなるまで焼いたら、氷水におとし、皮をむく。
2. 1を包丁でたたき、ボウルに入れ、しょうゆと田楽味噌を合わせる。
3. 肉たたきで鶏肉をのばし、塩・こしょうをふり、戻しておいたひじきを鶏肉にまんべんなくまぶす。
4. 片栗粉をつけ、低温の揚げ油で火が通るまでしっかり揚げる。
5. キャベツと大葉を千切りにし、器にキャベツ、鶏肉を盛り、茄子だれをかけ、大葉を添えれば完成。

□ エピソード

小学5年生ぐらいの時、知り合いのおじさんのお店で「若鶏の香りソースがけ」という料理に出会いました。私が「香りソース」の材料を知りたくても、おじさんは教えてくれません。なので、自分でソースを試作し始めました。そのうちに試作にはまり、もっと美味しいソースはできないだろうか試行錯誤を続けて、美味しいしょうゆベースのソースができました。

■ 【一般の部】 ^{は ば}羽場 ^{よしひろ}吉博 さん （千葉県千葉市）

□ 作品名 「たけのことあさりのしょうゆバターパエリア」

□ 作り方

1. たけのこは 3cm 程度の細切りにする。米は洗わない。
2. フライパンにバターを入れ、中火で米とたけのこを 2～3 分炒め、しょうゆを入れてよく混ぜ合わせる。
3. 和風だしを入れ、あさりをのせてふたをし、弱火で 15 分煮る。
4. 5 分ほど蒸らして、万能ねぎを散らす。

□ エピソード

実家（金沢）に、たけのこ山があり、子どもの頃からよく食べていたよと、母親から聞かされます。千葉に移り住んだ今は、実家から届くたけのこと、千葉でたくさん採れるあさを合わせたパエリアを作るのが楽しみです。しょうゆバターとおこげの香ばしさがたまりません。しょうゆでないと出せない味です。



※上記写真をクリックすると、大きいサイズの画像がご覧になれます

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