

2013年10月1日 NEWS RELEASE No.100

10月1日『醤油の日の集い』で表彰式開催！
『第5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5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、「親子の部」、「高校生の部」、「一般の部」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807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25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5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

親子の部

賞	氏名	ふりがな	作品名	都道府県	学年 続柄
最優秀賞	田添 智郷 田添 文江	たぞえ ちさと たぞえ ふみえ	お豆腐ムースとしょうゆゼリー	三重県	中3 母
審査委員特別賞	大西 志の歩 大西 澄子	おおにし しのぶ おおにし すみこ	しょうゆの味がたっぷり 高野豆腐と豚肉のジュシーカツ♪♪	北海道	小6 母
佳作	廣田 愛実 廣田 起子	ひろた あいみ ひろた ゆきこ	切干大根のしょうゆ漬ライスと ベジキーマ風カレー	滋賀県	小2 母
佳作	山口 桂一朗 山口 桂子	やまぐち けいichirou やまぐち けいこ	しょうゆ味のデコレーション寿司	神奈川県	小2 母

高校生の部

賞	氏名	ふりがな	作品名	都道府県	学年
最優秀賞	濱口 風太	はまぐち ふうた	磯ご飯と鰯の蒲焼風握り	三重県	高1
審査委員特別賞	戸舘 舞結	とだて まゆ	岩手の笑菓子(わがし)	岩手県	高3
佳作	水口 知紗	みずぐち ちさ	明石たこと若鶏のにんにくしょうゆ炒め	兵庫県	高3
佳作	三好 奈緒	みよし なお	ふわトロロんな和風パンケーキ	福岡県	高3

一般の部

賞	氏名	ふりがな	作品名	都道府県
最優秀賞	鈴木 麻友	すずき まゆう	ふきと手羽先の白しょうゆレモン煮	愛知県
審査委員特別賞	室井 つな子	むろい つなこ	牛(ぎゅう)とごぼうの香りチーズライスパイ	福島県
佳作	浅川 美由紀	あさかわ みゆき	鯛の姿ごはんしょうゆと梅のハーモニー	東京都
佳作	米持 満寿重	よねもち ますえ	しょうゆだしスープの冷製カップリーニ ～長岡野菜しょうゆ肉そぼろのせ～	新潟県

「第5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5回を迎えました。一つの節目ですが、しょうゆの価値の向上をはかるために続けることが大切だと思います。

今回から、小中学生対象部門は、親子の部となりました。ふだんの家庭の台所で行われている、親と子のしょうゆを使った実践を、そのままコンテストに発揮してくれれば、との思いです。

その「親子の部」で最優秀賞に選ばれたのは、三重県三重郡菰野町立八風中学校3年生の田添智郷君と、お母さんの田添文江さんの「お豆腐ムースとしょうゆゼリー」です。最終審査会では、田添君の調理を助手として支えるお母さんの関係性が何ともいい雰囲気でした。親子の部にふさわしい受賞です。

田添君は、将来パティシエを目指すことをすでに決めているとのこと。それを、愛知県に住むお祖父ちゃんお祖母ちゃんも応援している。その祖父母のために好物のお豆腐を使ったレシピを考案された。甘辛いしょうゆ味をベースに活かした、おいしいスイーツに仕上げました。

「高校生の部」最優秀賞は、濱口風太君の「磯ご飯と鰹の蒲焼風握り」。最優秀賞は2年続けて三重県立相可高校の生徒さんで、濱口君はまだ1年生です。

カリカリ食感の鰹と、故郷の伊勢志摩の特産あおさとひじきを使ったサッパリしたご飯の組み合わせ。濃口しょうゆと淡口しょうゆを使い分け、アクセントにショウガやシソの葉を上手に使ってしましてね、調理のコツを心得ておられる。ごはんの量のバランスもよかった。簡単レシピですが、相当に練習を重ねたことでしょう。その成果が出ましたね。

「一般の部」は、「ふきと手羽先の白しょうゆレモン煮」の鈴木麻友さんが最優秀賞に選ばれました。春になると自宅わきに自生するふきとタケノコを一緒にかつおだし汁で煮るのはお祖母ちゃんの定番料理。そのふきを、麻友さんは好物の手羽先のだし汁で煮て、レモンを効かせる。そして初物の色を活かす白しょうゆを使って味を仕上げています。エピソードからは、お祖母ちゃんの伝統料理を現代に活かす心遣いが伝わってきます。

素直においしかった。もし3部門合わせての最優秀賞があるなら、このレシピだと審査委員全員の一致した意見でした。

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。次回もどんなしょうゆ味のレシピとエピソードが集まるのか、楽しみです。

「第5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

■ 親子の部 ^{たぞえ}田添 ^{ちさと}智郷 さん（中学3年生）・^{ふみえ}文江 さん（母 三重県三重郡）

□ 作品名 「お豆腐ムースとしょうゆゼリー」

□ エピソード

僕は小学校の時にお菓子を作るコンテストに出ました。中学生になって進路をパティシエになることに決めました。愛知県に住む祖父母とは、僕が中学生になってから部活が忙しくて年に数回しか会えません。パティシエになる夢を応援してくれるお豆腐好きで冷奴や湯豆腐には、いつもおしょうゆをかけて食べる祖父母に、僕の作ったデザートを食べてもらいたいと思い、このお豆腐ムースとしょうゆゼリーを作りました。僕の好みの甘辛しょうゆ味を祖父母にも気に入ってもらえたらうれしいです。

■ 高校生の部 ^{はまぐち}濱口 ^{ふうた}風太 さん（高校1年生 三重県伊勢市）

□ 作品名 「磯ご飯と鰯の蒲焼風握り」

□ エピソード

僕の家では、小さい頃から三重県の伊勢、志摩市特産品のあおさがよくみそ汁に入っていて、磯の香りが食欲をそそりました。だから、僕は幼い頃から馴染み深いあおさを炊き込みご飯の具材として、使うことにしました。また、ひじきを加えることによって、より一層磯の香りが引き立ち、良い風味をつけることができました。濃口しょうゆが入った甘辛い蒲焼風のタレにつけたカリカリ食感の鰯と、淡口しょうゆと生姜が入った磯の風味が香るサッパリしたご飯が絶妙にマッチしています。友達や、両親に「めっちゃ美味しい。また作って!」と言われたので、ぜひ皆さんにも作ってもらいたい、簡単レシピです。

■ 一般の部 ^{すずき}鈴木 ^{まゆう}麻友 さん（愛知県碧南市）

□ 作品名 「ふきと手羽先の白しょうゆレモン煮」

□ エピソード

わが家の小さな畑の奥のそのまた奥。春が近づいてくるとふきのとうがひっそりと顔を出し、やがて大きな葉を茂らせる。そのことを私が知ったのは祖母が亡くなったずっと後のこと。そういえば祖母はいつもこの時期になると縁側でふきのすじをひいていたっけ。

今年もそのふきたちが畑の奥で背をのばしている。いつもなら竹の子と一緒にかつお出汁で煮るのが祖母の代からのわが家の定番。でも今日は少し冒険。私の大好物「手羽先」の出汁で煮てレモンを効かせる。そして味の決め手はこの白しょうゆ。ふきの透き通るような薄緑色がよく映える。濃口のしょうゆで甘辛く煮るのもいいけれど、初物はやっぱりこの色と香りを楽しみたい。手羽の出汁の効いた煮汁を吸ったふき。「うん、上出来」。

夕飯の食卓に新顔のふきの煮物。家族の評判も上々。おばあちゃん、今年も美味しいふきをありがとう。



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