

2015年10月1日 NEWS RELEASE No.124

**10月1日「醤油の日の集い」で表彰式開催！**

**『第7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7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「金賞」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。

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界で高まっている人気の下、今回は在日外国人の方を対象として、しょうゆを使った料理レシピと、レシピにまつわるエピソードを、「和食の部」、「お国料理の部」の2部門で募集しました。

審査は、まず、食のジャーナリスト5名による「1次審査会」（書類審査）が行われ、全国から応募をいただいた98点の作品の中から、各部門5点・計10点が選考されました。「1次審査会」より推挙された10点を対象に、「最終審査会」（調理・試食審査）を、8月1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）、飯村功氏（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、「金賞」各部門1点、「銀賞」各部門1点、「銅賞」各部門3点、計10点の入賞作品が決定されました。

**日本醤油協会主催**  
**「第7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**

**「和食の部」**

賞	作品名	氏名	国籍	性別	現住所
金賞	ハラール照り焼きハンバーグ 大葉おろししょうゆダレ	ジャハンギール ムジャヘッド Jahangir Mujahed	バングラデシュ	男	東京都
銀賞	チキンカツ・パルミジャーナ	アリーシャ リボルディ Aleisha Riboldi	オーストラリア	女	東京都
銅賞	おいしいヘルシー野菜春巻き	トレーシ コンソリ Traci Consoli	アメリカ	女	東京都
銅賞	トマトしょうゆ味噌うどん	マルコム ラーセズ Malcome Larcens	カナダ	男	岩手県
銅賞	裏白しいたけ、みたらし風味	ロバート ポージー Robert Posey	アメリカ	男	福岡県

**「お国料理の部」**

賞	作品名	氏名	国籍	性別	現住所
金賞	きのこのリゾット オニオンバターの きのこの照り焼きを添えて	レオナルド イシダ アベ Leonardo Ishida Abe	ブラジル	男	神奈川県
銀賞	サーモンフィレのメープルシロップと しょうゆのパン粉焼き	ミラ リチャード - フィオラモレ Mira Richard-Fioramore	カナダ	女	埼玉県
銅賞	しょうゆ きのことタルト	アンドリュー アビー Andrew Abbey	イギリス	男	東京都
銅賞	ギニーリン・エスコンディニオ	アデル ブエノ Adelle Bueno	カナダ	女	東京都
銅賞	おしょうゆ風味の和風リエット	フランク ローズ Franck Rose	フランス	男	神奈川県

## 「第7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

しょうゆは今や日本を代表する調味料で、海外でも認知度が高まっております。平成25年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、しょうゆの最大の特徴は“各国の食材と合わせられる調味料”でもあること、これはとても重要なことです。今回、外国人の方々のレシピをみて、しょうゆの使い方がとてもユニークだと感じ、私自身、新たな発見を得たコンテストでした。

「和食の部」の金賞は、バングラデシュ出身のジャハンギール・ムジャヘッドさんの「ハラール照り焼きハンバーグ 大葉おろししょうゆダレ」です。牛肉としょうゆは相性がいいですね。甘いしょうゆダレがアクセントになり、大根おろしや大葉を添えることで、和風ハンバーグとしてアレンジされているところもよかったです。昨今、日本にも多くのムスリム（イスラム教徒）の方々が訪れています。ハラールとは、イスラム教の律法にのっとった食べ物のことですが、しょうゆを上手に使い、“ハラール食材×和食のコラボレーション”を見事に表現した一皿だったと思います。日本にお住まいになられて30年とのこと。これからもムスリムの方々へ、和食とともに、しょうゆの味を広めてほしいですね。

「お国料理の部」の金賞は、ブラジル出身のレオナルド・イシダ・アベさんの「きのこのリゾット オニオンバターのきのこの照り焼きを添えて」です。今回のコンテストで印象深かったのは、全体的にみなさん「甘辛い」味付けだったところ。海外ではこの“テリヤキ味”が人気ですね。レオナルドさんのリゾットは、甘みも程よく、しょうゆの香りも引き立ち、コクがあって、我々日本人でもホッとする味で美味しかったです。しょうゆが染みたきのこ、バター、オニオン、パルメザンチーズ、そして米という最強のマッチング！彼の故郷であるサンパウロでは、リゾットをよく食べるそうです。イタリアのリゾット米ではなく、日本のお米の場合、どうやったら美味しくできるかを研究したそう。シンプルな食材としょうゆが、遠く離れた“ふるさとの味”を表現していました。

今回、外国人出場者の方々の創作料理を味わってみて、しょうゆは今後ますます海外進出していくであろうと確信しました。「日本の香りは、しょうゆの香り」これはグローバルスタンダードになっています。国際交流の役割もしっかり果たしている「しょうゆ」は、世界の美味しい食材と私達をもっともっとつなげてくれるはずです。

## 「第7回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」 金賞 受賞者紹介

ジャハンギール ムジャヘッド

### ■ 和食の部 Jahangir Mujahed さん(バングラデシュ) 東京都在住

□ 作品名 「ハラール照り焼きハンバーグ 大根おろししょうゆダレ」

□ エピソード

私はイスラム教徒なので豚肉が食べられません。日本で食事に苦勞した経験から、イスラム教徒も日本人も安心して口にできる料理を作ろうと思いました。そこで開発したのがこのレシピです。ハラールフードはおいしくてヘルシーだということを多くの方に伝えたいです。

レオナルド イシダ アベ

### ■ お国料理の部 Leonardo Ishida Abe さん(ブラジル) 神奈川県在住

□ 作品名 「きのこのリゾット オニオンバターのきのこの照り焼きを添えて」

□ エピソード

私は12歳のときに初めてきのこのリゾットに挑戦しました。今回のリゾットはしょうゆを加えて日本風にアレンジしています。しょうゆは少し焦がすと独特の風味が生まれます。手軽に手に入る食材で作るブラジルのレシピに、安価でおいしい日本のお米はぴったりでした。



<https://www.soy sauce.or.jp/tudoi/resipi2015.jpg>

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 : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : [soyic@soy sauce.or.jp](mailto:soyic@soy sauce.or.jp)