

2016年9月30日 NEWS RELEASE No.133

9月30日「醤油の日の集い」で表彰式開催！

『第8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日は醤油の日」を記念して、今年は9月30日に開催される「醤油の日の集い」（東京・ロイヤルパークホテル）において、「第8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」「銀賞」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、昨年に引き続き、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」が行われ、全国から応募いただいた75点の作品の中から、書類審査により計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20日、服部学園調理室にて開催しました。出場者による応募レシピの実際の調理と、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名の審査委員による試食および厳正な審査が行われ、「金賞」1点、「銀賞」2点、「銅賞」7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8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

賞	作品名	氏名	国籍		現住所
金賞	豚バラ肉のアドボ バナナ入り 黒糖のカaramel風味	クレア オカンボ Claire Ocampo	フィリピン	女	埼玉県
銀賞	フィリピンビーフステーキ ゆずしょうゆ風味	ジャスティン デ ヘスス Justin De Jesus	フィリピン	男	埼玉県
銀賞	なすの揚げ煮 ～イタリアンソース添え～	フローレンス ザッピア Florence Zappia	カナダ	女	東京都
銅賞	親子パン	シーエン レオン Shihyeng Leong	シンガポ ール	女	静岡県
銅賞	和風キッシュ	ジェンチャン ベンチャー Gentiane Venture	フランス	女	東京都
銅賞	インドネシア風カツオのたたきと ダバダブサラダ	ラディティヨ ハルヨ プトロ Radityo Haryo Putro	インドネシア	男	東京都
銅賞	しょうゆ しいたけリゾット	スティーブ ハイム Steve Heim	スイス	男	宮城県
銅賞	しょうゆカaramelソースで味わう デザート餃子	レオナルド イシダ アベ Leonardo Ishida Abe	ブラジル	男	神奈川 県
銅賞	しょうゆバターさつまいもチップス &グアカモーレ	ルーカス ライアン ヤング Lucas Ryan Young	アメリカ	男	千葉県
銅賞	ヨーグルト チキンスープ	スーリエ アーガホセイニ Soorieh Aghahosseini	イラン	女	東京都

「第8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

2009年より始まった、日本醤油協会主催『しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト』も、今年で第8回を迎え、昨年が続いて、日本在住の外国人の方々から『しょうゆ味レシピ』を募ったところ、21の国と地域の方々から、たくさんの応募をいただきました。

その最終審査会が行われたのは、折しも世界中がリオデジャネイロオリンピックに湧く最中のこと。最終選考に残った各国10人の方々、時期を同じくして『食のオリンピック』ともいふべき本会に臨まれたのは、実に意義深いことだったと思います。

しょうゆは、今や日本を代表する伝統的調味料であり、『日本食文化』がユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、海外でも注目を集めています。

みなさんから寄せられたレシピは、しょうゆの汎用性の高さが、いかに発揮され、日本人の発想からは、なかなか生まれないであろう、意外性のあるものばかりで、私自身、しょうゆのポテンシャルを改めて実感することとなりました。

こうした接戦の末、栄えある金賞に輝いたのは、フィリピン出身であるクレア・オカンポさんの『豚バラ肉のアドボ バナナ入り 黒糖のカaramel風味』です。アドボはフィリピンの伝統的な郷土料理ですが、圧力鍋で豚肉を柔らかく煮てから、香味野菜やスパイスとともに、しょうゆをふんだんに使ってアレンジしたこの一品は、日本人の口にもとてもよく合います。主材料のひとつとして、バナナがたっぷり入っていますが、果物としょうゆの組合せの妙も、楽しい発見でした。

また日本、特に関東では豚肉が好んで食べられますが、新しい調理法の提案としても魅力的だと思います。

そして銀賞は、フィリピンのジャスティン・デ・ヘススさんと、カナダのフローレンス・ザッピアさんです。

デ・ヘススさんの『フィリピンビーフステーキ ゆずしょうゆ風味』は、しょうゆと相性のよい牛肉を組み合わせた王道の味。近年、ゆずも海外で人気となっていますが、こちらも独特の風味が上手に活かされていました。審査会では和牛を使っておられましたが、このソースなら、手頃な輸入牛でもおいしくいただけると思います。

ザッピアさんの『なすの揚げ煮〜イタリアンソース添え〜』も、実に安定したおいしさでした。そもそもトマトとしょうゆは、グルタミン酸という同じ旨みを持つ食材で、さらに下煮するときに使われるかつおだしのイノシン酸が加わることで、味わいはより奥行きを増し、とろとろと、柔らかく揚げ煮にされたなすを引き立てているのがお見事！

今回は、みなさんの柔軟なしょうゆ使いに、とても感銘を受けました。日本人も大いに学びたいところです。

4年後に『東京オリンピック』を控え、海外において、和食はさらに注目を浴びていくことでしょう。今後もますますしょうゆに親しんでいただき、各国での和食ブームの追い風となっただけなら、うれしく思います。

「第8回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト」 受賞者紹介

クレア オカンポ

■ 金賞 Claire Ocampo さん(フィリピン) 埼玉県在住

□ 作品名 「豚バラ肉のアドボ バナナ入り 黒糖のカaramel風味」

□ エピソード

アドボは、幼い頃から好きな料理。このレシピでは、お肉の風味を良くするために、しょうゆと沖縄の黒糖を使用しています。また、味にひねりを利かせるために、「八角」というスパイスとローレルの葉を入れ、ユニークでオリジナリティあふれるレシピに仕上げました。

ジャスティン デ ヘスス

■ 銀賞 Justin De Jesus さん(フィリピン) 埼玉県在住

□ 作品名 「フィリピンビーフステーキ ゆずしょうゆ風味」

□ エピソード

私は故郷で、母が作ったビーフステーキを食べて育ちました。フィリピン料理が恋しくなった時に思いついたのが、日本の食材で母のビーフステーキを再現することです。しょうゆと牛肉、ゆずを使い、私なりに工夫して、ふるさとの味を思い出せるレシピを考案しました。

フローレンス ザッピア

■ 銀賞 Florence Zappia さん(カナダ) 東京都在住

□ 作品名 「なすの揚げ煮～イタリアンソース添え～」

□ エピソード

来日したばかりの頃、西洋の食材が手に入りにくかった経験から、生活のためにも日本の食に適応する必要性を感じました。このレシピは、両親の故郷イタリアと、日本の料理を融合させたもの。その土地の食文化と故郷への想いが重なれば、新たな料理が生まれるのだと思います。



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 : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : soyic@soysauce.or.jp