

2009年10月1日 NEWS RELEASE No.58

10月1日『醤油の日の集い』で表彰式開催！

『第1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日の「醤油の日」を記念して開催された「醤油の日の集い」（東京・ロイヤルパークホテル）において、「第1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」の表彰が行われました。

このコンテストは、日本醤油協会（会長 濱口道雄）、全国醤油工業協同組合連合会（会長 武田興光）が、これまで6回にわたり開催した「醤油名匠」顕彰に代わり小学生から一般までを対象にした“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、「小学生」「中学・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「一次審査会」が行われ、全国から応募をいただいた394名の応募作品の中から、各部門4点・計12名が選考されました。「一次審査会」より推挙された12名を対象に「最終審査会」（調理・試食審査）を8月23日に実施しました。服部幸應先生（審査委員長／服部学園理事長）、平野レミ先生（料理研究家・シャンソン歌手）、渡辺あきこ先生（料理研究家）、あん・まくどなるど先生（国連大学高等研究所）により厳正な審査が行われ、審査の結果、「最優秀賞」（各1点・計3名）、「審査委員特別賞」（各1点・計3名）、「佳作」（各2点・計6名）の入賞者が決定されました。

『第1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

- 「小学生の部」 小林 明香里 さん（小学6年・長野県佐久市）
電話：0267-67-6548

□作品名： 「じゃがいもニョッキのみたらしそばろあんかけ」

□作り方：

- ①じゃがいも(中3個)は、皮をむき、切ってボウルに入れレンジで5分温める。
- ②柔らかくなったじゃがいもをマッシャーでつぶし、小麦粉100gと卵黄1個と柔らかくしたバター10gを加えて手で練る。
- ③台の上に粉を振って、練ったニョッキのもとを細長く伸ばして3cmずつ切る。
- ④沸騰したお湯に入れて茹で、浮き上がったニョッキをすくってザルに入れる。
- ⑤鶏挽肉は一度お湯で茹でておく。
- ⑥みたらしあんを鍋に入れて煮詰める。
- ⑦お皿にニョッキをのせて上からみたらしあんをかけて、ちぎった水菜をのせて出来上がり。

<料理にまつわるエピソード>

わたしは、じゃがいもが大好きです。学校の給食で出るしょうゆ味の“すいとん”をヒントにして、じゃがいもを使った和風のニョッキをつくってみました。とてもおいしいですよ。いつか、「本当に、給食のメニューになればいいなあ」と思って考えた私の自慢の料理です。

- 「中学・高校生の部」 松本 美樹 さん（中学3年・埼玉県東松山市）
電話：0493-23-4756

□作品名： 「お祭り焼きとうもろこしの混ぜご飯」

□作り方：

- ①とうもろこしを生のまま粒はずす。
- ②洗った米3合に酒、塩を入れ、炊飯器のメモリより少なめにセットし、出しこぶを入れ、かために炊く。
- ③炊きあがりの時間に合わせ、粒にしたとうもろこしを強火でバターで炒める。
- ④油が全体にまわったら、水を入れ、中火で水分がなくなるまで炒め、はちみつを入れ、全体にからませる。
- ⑤半分のしょうゆ(大さじ3)を入れ、焦げる寸前までよく炒める。
- ⑥炊きあがったご飯からこぶを取り出し、炒めたとうもろこしを入れる。

- ⑦フライパンを煙が出るくらい熱して、中火にし、残りのしょうゆを入れ、焦がししょうゆを作り、炊飯器の中に入れ、よくかき混ぜる。

<料理にまつわるエピソード>

夏祭りに行った時、しょうゆの香ばしいかおりがただよい、「何かな」と香りのもとを探っていくと焼きとうもろこしでした。食べると甘いとうもろこしと焦げたしょうゆのしょっぱさと香りが絶妙でした。今の時期、生のとうもろこしが家で採れるので大好きなご飯と焼きとうもろこしを合わせて混ぜご飯にしたら、どんなに美味しいかと思いついて作ってみました。焦がしたしょうゆの味と香りを出すのに苦労し、何回かためしたところ、はちみつを入れ、しょうゆは2回に分けるとうまいくことが分かり、とてもおいしい混ぜご飯ができました。

- 「一般の部」 今井 しほり さん（新潟県南魚沼市）
電話：090-2679-6283

□作品名： 「しょうゆ汁」

□作り方：

- ①干びょうは、戻して1cmに切る。野菜は、いちょう切りにする。こんにゃくは、あく抜きする。
- ②鍋に油をひき、熱する。干びょう、野菜を炒める。
- ③昆布だし、煮干しを入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④こんにゃく、なめこを入れる。
- ⑤酒、みりん、しょうゆを味をみながら加える。
- ⑥器に盛って、刻みネギを盛る。

<料理にまつわるエピソード>

この料理は、元々「しょうゆ汁」ではなく、「けんちん汁」と呼んでいました。ある日、村の会合でご近所のけんちん汁をいただいたところ、まったく違う汁でした。家ではこれがけんちん汁と思っていたのでとても驚きました。以来、我が家では「しょうゆ汁」と呼ぶようになりました。私は三姉妹です。私が高校生の頃、姉二人は上京していて、久々に帰って来た折、姉に「何が食べたい？」と聞くと、二人とも決まって「しょうゆ汁」と答えました。私からすれば、お寿司とか焼肉とかという答えを予想していたので不思議でした。ところが、私も上京し、おばあちゃんに「何が食べたい？」と聞かれて、「しょうゆ汁」と答えていました。

何でもある東京で、しかも高いお金を払っても食べられない、おばあちゃんの「しょうゆ汁」は、子供に伝えなくてはならないおいしい故郷の味です。



『第1回 しょうゆ味 レシピ&エピソードコンテスト』受賞者と審査委員
前列左より、小林明香里さん(小学生の部)、松本美樹さん(中学・高校生の部)、
今井しほりさん(一般の部) 後列左より、渡辺あきこ先生、服部幸應先生、
日本醤油協会 濱口道雄会長、平野レミ先生

※以下のURLで上記の2009年10月1日、表彰式当日の画像データがダウンロードできます。

<http://www.soy sauce.or.jp/tudo i/kontesuto.jpg>

「第1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、日本独自の味でありながら、和洋中、主菜・副菜・スイーツにまで使える万能調味料であることがよく分かるコンテストでした。最終審査に残った料理は、郷土料理から創作料理まで様々で、いずれもしょうゆ味がポイントとなっています。

「小学生の部」：最優秀賞に選ばれた小林明香里さんの「じゃがいもニョッキのみたらしそぼろあんかけ」は、イタリア料理のニョッキを、みたらしあんかけという日本ならではの味にアレンジしています。エピソードによると、給食で出る「すいとん」を元に考えたとのことですが、まさに和洋の融合です。このレシピを給食メニューに是非加えたいですね。

「中学・高校生の部」：最優秀賞の松本美樹さんの「お祭り焼きとうもろこしの混ぜご飯」は、しょうゆがかかった焼きとうもろこしを混ぜご飯にした優れたもの。しょうゆを二回に使い分け、焦がししょうゆを上手に使っています。自宅で収穫したばかりのとうもろこしを使うそうですが、香ばしさとともにご飯が進みますね。

「一般の部」には若い女性の出品が多かったのですが、その一人、今井しほりさんの「しょうゆ汁」は、新潟県南魚沼市の郷土料理です。地域の旬の野菜をたくさん使ったしょうゆ味のけんちん汁ですが、同じ地域でも家庭によって食材や味付けが違うのですね。三姉妹だそうです。東京暮らしの頃に魚沼に戻って一番に食べたかった味が、全員、このおばあちゃんの「しょうゆ汁」だったそうです。

「最終審査会」に参加された方は、いずれも地域や学校に支えられた家庭の“しょうゆ使いの匠”と言って良いでしょう。次回はどんなしょうゆ味のレシピとエピソードが集まるか楽しみな「第1回」のコンテストでした。

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

「第1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

「小学生の部」

賞	名前	ふりがな	作品名	県名	学年
最優秀賞	小林 明香里	こばやし あかり	じゃがいもニョッキの みたらしそぼろあんかけ	長野県	6
審査委員特別賞	犬島 梨乃	いぬじま りの	しょうゆパエリア	富山県	4
佳作	後藤 ゆうひ	ごとう ゆうひ	宇宙寒天	秋田県	5
佳作	中谷 樹	なかたに たつき	いそべじゃがもち	茨城県	4

「中学・高校生の部」

賞	名前	ふりがな	作品名	県名	学年
最優秀賞	松本 美樹	まつもと みき	お祭り焼きとうもろこしの混 ぜご飯	埼玉県	中3
審査委員特別賞	辻 奈未歩	つじ なみほ	豆腐プリン ～醤油に魅せられて～	三重県	高3
佳作	西岡 あゆみ	にしおか あゆみ	みたら白玉 in ポテト	埼玉県	中2
佳作	堀口 紗江美	ほりぐち さえみ	Soy cream puff	岐阜県	高3

「一般の部」

賞	名前	ふりがな	作品名	県名
最優秀賞	今井 しほり	いまい しおり	しょうゆ汁	新潟県
審査委員特別賞	野口 文恵	のぐち ふみえ	サクッサク しょうゆとんかつ	三重県
佳作	関根 悠太	せきね ゆうた	ひいおじいちゃんの すき焼き風炊き込みご飯	埼玉県
佳作	代 智子	だい ともこ	おまけの甘いもさん	東京都

<順不同・敬称略>