

林業普及週間現地情報 (11/22 ~ 11/28)

森林管理課

沖縄県産きのこ料理コンテスト二次審査及び授賞式 11月22日

令和2年11月22日(日)に、沖縄電力カエルぴあにおいて、「沖縄県産きのこ料理コンテスト二次審査及び授賞式」を開催した。今回のコンテストは二部構成になっており、午前中は「簡単レシピコース」、午後は「全国大会出場コース」について実演審査及び表彰式を行った。「簡単レシピコース」については、県民から応募のあった57件のレシピから書面審査にて選考された5名に、実演調理にて審査を行った。参加者の中には、遠方は石垣島からと県内各地から集まっていた。

グランプリにはしいたけ、えのきたけ、エリンギを使い、沖縄そばやさんびん茶と県産食材を多く使用した「茸筍ベジ混ぜ麺」、審査員特別賞には、ぶなしめじ、エリンギ、くろあわびたけを活用し、スイーツとして仕上げた「きのこアガラサー」が受賞した。どのレシピも30分内で完成、盛り付けまで行うという手軽さで家庭でも作ってみたいくなる作品であった。



(会場の様子：応募作品一覧パネル)



(調理会場の様子)



(簡単レシピコースグランプリ：茸筍ベジ混ぜ麺)



(簡単レシピコース審査員特別賞：きのこアガラサー)



(農林水産部長嶺部長による表彰式)



(参加者、審査員等との記念撮影)

同日の午後の「全国大会出場コース」については、県民から応募のあった 31 件のレシピから書面審査にて選考された 5 名に、実演調理にて審査を行った。

簡単レシピコースとはまた雰囲気異なり、調理時間も 1 時間になり、参加者の調理の段取りや調理方法もレストラン風の本格的であった。

グランプリには南部農林高校生の作品で「きのこリゾットきのこ味噌を添えて〜ふわふわソースとともに〜」が受賞した。えのきたけ、あらげきくらげ、エリンギ、ぶなし、くろあわびたけの 4 品目を使い、花に見立てた盛り付けで、見た目、食感が共に楽しい出来映えだった。審査員特別賞には、しいたけ、えのきたけ、エリンギを使用した「県産きのこことアーサの焼きリゾット」が受賞した。

グランプリを受賞した南部農林高校の学生の方は、来年 3 月に東京都で開催予定のきのこ料理コンクール全国大会に、本県から初出場となる派遣を予定している。県内外に沖縄県産きのこを使ったレシピを紹介できる良い機会なので、楽しみながらも入賞目指して頑張っていただけのように、普及員としてもサポートを頑張りたい。



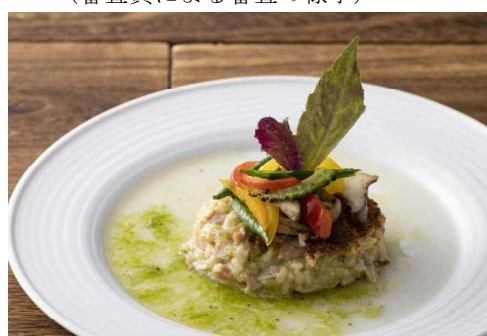
(調理会場の様子)



(審査員による審査の様子)



(グランプリ作品：全国大会へ出場予定)



(審査員特別賞：県産きのこことアーサの焼きリゾット)



(農林水産部仲村農漁村基盤統括監による表彰式)



(参加者、審査員等との記念撮影)

(報告者：森林管理課 佐喜眞)