

# 平成22年度 第2回小山町絆を感じる料理コンテスト

## 結果発表



### 審査結果



金賞	チーム名 励まし隊 (代表 渡辺美穂子) 料理名 ハコずし、エコずし、ニコ <sup>2</sup> ずし
銀賞	チーム名 藤本一家 (代表 藤本清美) 料理名 もちよりおこげぴざ
銅賞	チーム名 未来のパティシエ (代表 小沢丸美) 料理名 米粉DEかぼちゃニョッキ&豆乳シチュー

以上のとおり、本選審査結果を報告します。

平成22年10月1日

絆を感じる料理コンテスト審査委員長 齊藤 康裕

### お知らせ

#### コンテストの表彰

★日時 平成22年10月21日(木) 18時30分~19時

★場所 小山町役場 町長応接室

★内容 表彰状授与、賞金および賞品の贈呈

♪ 受賞の作品とアピール作文をご紹介します ♪

<p>☆☆☆☆ 金賞</p>	<p>No.7-1</p>  <p><b>料理名:</b>ハコずし,エコずし,ニコ<sup>2</sup>ずし <b>チーム名:</b>励まし隊 (家族) <b>代表:</b>渡辺美穂子 (北郷)</p>	<p>嫁いで間もない頃、倉庫の片隅に置かれていた箱ずしの型を4組見つけました。これは昔、田植えが終わった時にすしの具の上にみょうがの葉をのせて、押しずしを作り、自分の家で食べたり近所に配ったりしたそうです。ですからこの箱は近所の家を行ったり来たりしたのだそうです。&lt;早苗振り(さなぶり)&gt;本物の箱ずしを見たことがない私ですが、主人の祖母や母に聞きながら私なりに作ってみました。ある日主人の弟に食べてもらった所、驚くほど喜んでくれました。昨年、組のバーベキュー大会の日、この4組の箱ずしを少しずつ切り分けみんなに食べてもらいました。お年寄り目は丸くして「懐かしい!まだあったんだ、この家には…」と言いながらおいしいおいしいと食べてくれました。それ以来お茶摘みや初午など人が集まる時には、この箱ずしを作ります。牛乳パックで作った時は東京にいる息子にもこのまま送ることにしています。もちろん我家は、このメニューの日は田植えの話で花が咲きます。</p>
<p>☆☆☆☆ 銀賞</p>	<p>No.3-1</p>  <p><b>料理名:</b>もちよりおこげピザ <b>チーム名:</b>藤本一家 (家族) <b>代表:</b>藤本清美 (須走)</p>	<p>転勤族の私達親子が、各引越し先で新しいお友達と毎回楽しんでいた「もちよりピザ」です。ポテサラ、キンピラ等昨晩のおかずをもちよってやるピザです。実家を離れ、夫の帰りも遅く、ほとんど1人での子育てをしているママはたくさんいました。みんなで集まり同じ作業をし、同じ物を食べると、皆大人も子供も笑顔になれます。</p> <p>子供同士遊ばせながら、ママは悩みを話せ、毎回親子で楽しみにしていました。いつもは残してしまうお野菜達もお友達が食べている姿を見て、娘もたくさん食べてくれるようになりました。</p> <p>「虐待、置き去り」というニュースが多くなった様ですが、私は「食」を通して親子の絆、また親同士の絆も深め、今しかできない「子育て」を楽しんでいきたいと思ひます。</p>
<p>☆☆☆☆ 銅賞</p>	<p>No.2</p>  <p><b>料理名:</b>米粉 DE かぼちゃニョッキ&amp; 豆乳シチュー <b>チーム名:</b>未来のパティシエ (家族) <b>代表:</b>小沢丸美 (須走)</p>	<p>子ども達と一緒に何かをするのは、とても楽しく、幸せなこと。コミュニケーションの場でもあります。</p> <p>今回、米粉で試作をたくさんしました。夏休み中ということもあり、おやつや夕食のおかず、お昼ごはんに…と毎日自由研究のように作りました。</p> <p>いつも「大きく(大人)になったらこの料理の作り方を教えてね!」と言ってくれる子供達。</p> <p>私の料理好きは大切な3人のこどもと夫、家族がいてくれるからこそ、“おいしい食卓”になるのだと思ひます。</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">入賞</p>	 <p><b>料理名:</b>カレーニョキとん  <b>チーム名:</b> K. S. T (友達)  <b>代表:</b> 込山 奈央 (北郷)</p>	<p>今のお年寄りが、戦争の時に食べていたすいとんを、食事の主役として出して、戦争の事を話してくれているおじいちゃん、おばあちゃんを会話の中心にしたい！！</p> <p>お年寄りが食べていたすいとんの文化を、こわさずにイタリアンのニョッキと合わせて、若い人にも食べてもらえるように、ニョッキとんを作りました。味も子供が好きなカレー味にしました。</p> <p>ニョッキとんの中にも、カレースープの中にも、子供の嫌いな野菜が入っていますが、このようにニョッキとんとして出しているのです、気軽に食べてもらえるといいです。</p> <p>その中に入っている野菜の玉ねぎ、ねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、他にも、米粉、干しいたけが、小山町産です。なので安心して食べてもらいたいです。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">入賞</p>	 <p><b>料理名:</b>7食材レインボー汁  <b>チーム名:</b> スイカコンビ (家族)  <b>代表:</b> 長澤美由紀 (北郷)</p>	<p>おじいちゃんの好きな玉ねぎ、おばあちゃんの好きなかぼちゃ、お父さんの好きなじゃがいも・・・とみんなの好きな食材を1つずつ入れて、おにいちゃんの好きなバター風味のみそ汁に仕上げました。</p> <p>小山町のおこげをのせて、地域と家族の絆も深まります。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">入賞</p>	 <p><b>料理名:</b>とう菜入り明石焼  <b>チーム名:</b> もうひとふんばい  <b>おばあちゃん (家族)</b>  <b>代表:</b> 鈴木三千代 (足柄)</p>	<p>息子の結婚相手は大阪の方です。</p> <p>その御両親より引出物の1品として、タコ焼器が添えられました。</p> <p>大阪では幼少の頃より食卓にのるタコ焼との事。これからもふる里を思い起こすと同時に「娘をよろしく」との思いがこめられていると感じました。</p> <p>もうすぐ誕生の孫に私もタコ焼を作ってあげようと思います。丸く作るのに今、特訓中です。</p>