

## 第24回豆！豆！料理コンテストの結果

(一社) 全国豆類振興会

### 1. はじめに

全国豆類振興会では、東京新聞と共催し、公益財団法人日本豆類協会の後援を得て「豆！豆！料理コンテスト」を実施しています。

一般消費者から豆を使ったオリジナル料理を募集し、優秀作品を表彰するとともに、それらのレシピを広く一般に紹介するもので、消費者の豆料理に関する関心の向上と美味しく健康的な食生活の実現に資することを目的として毎年開催しています。

### 2. コンテストの経過

本年も一般部門と学生部門を設け参加していただきました。募集を5月末から7月末まで東京新聞の紙面やホームページ等で行いました。

応募総数は964通で、その中から一次の書類審査を通過された10名は、9月1日に東京都葛飾区の東京聖栄大学附属調理専門学校で実際に調理する最終審査会に参加されました。

参加者は90分の制限時間内で調理し、5名の審査員により、味、外観、豆の使い方、作りやすさ等から審査が行われ、別表のと

おり入賞作が決定されました。

表彰式では、全国豆類振興会の吉田岳志会長の挨拶、入賞者への表彰状・賞金の授与が行われ、牧野直子審査委員長及び藪光生全国豆類振興会広報委員長からの講評等がありました。

本コンテストは、豆の日（10月13日）関連イベントと位置づけられており、コンテスト結果を「豆の日」に東京新聞紙上やホームページで公表しました。

### 3. 審査委員長の講評

牧野直子コンテスト審査委員長〔(有)スタジオ食 代表〕から、次の審査講評をいただいています。

「今年も一般、学生部門とも力作がそろいさまざまな食感、味つけで美味しい豆料理の提案がありました。豆は、おかずにもおやつにもなりますし、和・洋・中・エスニックと料理ジャンルも問わず、肉や魚介、野菜、乳製品などどんな食材とも相性が良い食材です。さらに、豆は私たちの健康をサポートするビタミン群や鉄、食物繊維が豊富な食材です。手軽な水煮やドライパックもありますし、乾物は半日ほど水に浸け

て煮るだけです。多めに煮て冷蔵や冷凍保存しておけば、すぐに使えて便利です。入賞作品を是非、ご家庭でお試しいただき、豆料理のレパートリーを増やし、「まめに豆を食べる」習慣にしていきたいと思います」。

東京新聞及び豆の日普及推進協議会のホームページに掲載されています。

\*東京新聞（コンテストの応募受付及び過去の受賞者レシピを掲載）のホームページ

<http://www.tokyo-np.co.jp/event/beans/>

#### 4. コンテスト結果の掲載ホームページ

本コンテストの結果は、「豆の日」の10月13日に東京新聞紙上に掲載されたほか、

\*豆の日普及推進協議会(コンテストの結果・レシピ)のホームページ

<http://mame-no-hi.jp/>

#### 第24回豆！豆！料理コンテスト受賞者一覧(敬称略)

賞	タイトル	氏名
一般部門最優秀賞	豆・豆しいゆばビーンズ (金時豆、白花豆)	江島みちこ (福岡県)
優秀賞	ゴロゴロお豆のクリーム春巻き／かぼちゃとお豆のほっこり春巻き (ひよこ豆、青大豆、枝豆、金時豆)	西部恵子 (愛媛県)
優秀賞	まるごと金時豆と蛸の炊き込みご飯 (金時豆)	浅川美由紀 (東京都)
特別賞	つつい…もう1本♪和みの小豆かりんとう (小豆)	山本知子 (東京都)
特別賞	タルトみたいな豆グラタン (ひよこ豆、ミックスビーンズ)	根本優子 (茨城県)
特別賞	お豆と揚げ茄子のレモンクリーム和え (虎豆又は白いんげん豆)	増本直子 (東京都)
特別賞	かくれんぼ白花豆とミックスビーンズの甘酒ケーキ (白花豆、ミックスビーンズ)	長沼深佳 (山梨県)
学生部門最優秀賞	お豆ゴロゴロ和風ローフ (白花豆、ミックスビーンズ、枝豆)	島田茜 (千葉県)
優秀賞	ロール豆ツ～トマト煮込み～ (ミックスビーンズ)	丸山実華 (群馬県)
特別賞	たっぷりお豆のミートテリーヌ～マッシュビーンズ添え～ (ミックスビーンズ)	明星紗希 (茨城県)