

第26回 豆！豆！料理コンテストの 優秀作品

(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、(公財)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、こ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

募集を5月末から7月中旬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1,053通で、その中から一次の書類審査を通過された10名が、8月30日に東京都葛飾区の東京聖栄大学附属調理師専門学校で実際に調理する最終審査会に参加しました。

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、入賞者への表彰状等の授与が行われ、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、コンテスト優秀作品を「豆の日」に東京新聞紙上やホームページで公表されています。

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。

「26回を迎えた当コンテストですが、和・洋・中・エスニックなど料理ジャンルを問わず、調理法も多様、また甘酒やアーモンドミルク、グルテンミート、アボガドなど近年ヘルシー志向で注目されている食材との組み合わせなどバラエティ豊かな応募がありました。グランプリの「カルボナーラ白花豆」は豆を主食の Pastaに見立てたものでしたが、豆の食感

とソースの相性が抜群によく、また身近な材料でできるという汎用性にもかなう優秀作でした。豆は現代人に不足している食物繊維や鉄、カルシウムなどのミネラル、代謝を円滑にするビタミンB群が期待できる食材です。乾物の豆は多目にゆでで小分けにして冷凍保存しておいたり、ドライパックならすぐに使えるので、常備をおすすめします。入選作を参考に、ご家庭でも「豆をまめに」食卓にとりいれていただきたいと思いますね。」

4. コンテスト結果の掲載ホームページ

本コンテストの優秀作品は、「豆の日」の10月13日に東京新聞紙上に掲載されたほか、東京新聞のホームページでは過去の受賞作品のレシピなど、豆の日普及推進協議会のホームページではコンテスト結果が掲載されています。

*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）ホームページ

<https://www.tokyo-np.co.jp/event/beans/kekka.html>

*豆の日普及推進協議会（コンテストの優秀作品・レシピ）のホームページ

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

第26回豆！料理コンテスト受賞者一覧

賞	タイトル	氏名
グランプリ	カルボナーラ白花豆（白花豆）	水谷早百合さん（三重県）
準グランプリ	甘酒風味の友和えサラダ（サラダビーン5種）	高桑悦子さん（群馬県）
	ハッピー・ビーンズ・ライスサラダ（大福豆）	矢部明子さん（静岡県）
優秀賞	大豆づくしの前菜タルト（大豆）	勝田梨沙さん（東京都）
	豆ときのこのアーモンドミルクスープ（いんげん豆）	岡田弘美さん（茨城県）
	シソの香りさわやか♪ダブル大豆のアボガドカルツォーネ（大豆）	高島沙耶佳さん（富山県）
特別賞	大豆から揚げ&切り干し大根の明太子あえ（大豆）	下村真理子さん（熊本県）
	黒×2黒豆御強飯（黒豆）	岡本敏子さん（岡山県）
	まめまめローフサラダ（大豆、黒豆、ひよこ豆、赤いんげん）	永田貴美子さん（長崎県）
	白花豆とグルテンミートマリネ（白花豆）	鈴木令子さん（静岡県）



吉田岳志会長から
賞状授与



グランプリ
（三重県 水谷早百合さん）



準グランプリ
（群馬県 高桑悦子さん）



準グランプリ
（静岡県 矢部明子さん）