

## 第3回「ご当地タニタごはんコンテスト」

### 全国大会準グランプリ受賞



佐藤早苗さん

「第3回ご当地タニタごはんコンテスト」全国大会が11月7日に東京服部栄養専門学校で開催されました。地域活動部会の佐藤早苗とその仲間でチームを組み、近畿・北陸・中部ブロック代表として参加し、準グランプリを受賞しました。

このコンテストは、「タニタが考える健康的な食事の日宴」をもとに、全国の郷土料理を現代風にアレンジし、継承とともに、新しい地域の特産品として広く認知・普及させ、地域の活性化に結びつける。また

「日本を丸ごと食す」をテーマに国内はもとより海外からの旅行者に対して日本の食文化に触れてもらうきっかけとなるよう、企画されたものです。

全国を地域ごと5ブロックにわけ審査、書類選考で選ばれた各エリアの代表15チームが全国大会へと駒を進めました。今年は新型コロナウイルス感染症対策のため、約半数がリモート参加となりました。選考基準は、メニュー内容50点プレゼンテーション内容50点で競います。

当日、各チームのプレゼンテーションは趣向を凝らした演出がなされ、さながらお祭りのようで活気あふれるものとなりました。

審査総評をおこなったのは服部幸應先生。服部栄養専門学校の校長でもあります。

「料理の鉄人」の服部先生は健在でした。今回私たち3人ときつね3匹のエプロンの色、赤青黄。気がついてくれたでしょうか？ちょっと心配です。

私達は、小さな子供達からじっちゃんばっちゃんまで、見て、感じて、嬉しくなるような工夫をしました。それが「大坂のけつねさん」です。全国大会では料理から、きつね3匹が飛び出しプレゼンテーションに挑んでいます。

大阪の昔からの定番定食、きつねうどんとかやく御飯。3匹もこのかやく御飯をお腹いっぱい食べています。東大阪発祥と言われる庶民的な生節の押し寿司と、大阪の華やかな箱寿司を合わせることで素朴ななかにも美しさを

持たせました。日本の四季と五穀豊穡を表現しています。ハレの日、ケの日のお話も郷土料理を紹介するにはなくてはならないものです。その昔、大阪船場界限ではハレの日に鯨の塩焼きが良く食べられていたとか。よき米、よき酒と言われるように、地元の酒処とコラボして鯨つみれの粕汁を考案しました。酒粕にはアルコール分が含まれるのでお子様用には抜きますが、鯨の旨味が薄味の味噌汁をカバーし、大人でも旨い！の一言に尽きます。大阪では「もったいない」という言葉が今でも良く使われています。この精神をいかし、だしがら昆布は佃煮に。ゼリーに使った西瓜は皮を漬物にと無駄なく、一品料理に仕上げています。ここで使用した大阪しろなは、なにわ伝統野菜のひとつで小松菜に負けないくらいのカルシウムが含まれており、さっと炊くだけなので調理も簡単。お料理一年生の方にも気軽に手にとって頂ける野菜だと思い使ってみました。

先日、WFP世界食糧計画がノーベル賞平和賞を受賞しました。食べられるということは、夢と希望と平和をもたらします。私達は、この郷土料理コンテストを通して多くの方々に食の大切さと健康を伝えることが出来るならば、とても幸せと考えます。

(文責 地活 佐藤早苗)

