

応募総数437作品の中から大賞、優秀賞他決定!?

最終審査に残った5作品の中から
渡邊茉理亜さんの「くるみ衣の根菜つくね」が大賞に!

昨年11月17日、株式会社LEOC本社(東京都・千代田区)にて株式会社ドクターズプラザ主催による「第1回・野菜摂取応援レシピ大賞」(主催:株式会社ドクターズプラザ、協賛:株式会社トンボ鉛筆、株式会社LEOC)の最終審査会及び授賞式・懇親会が開催されました。

第1回となる今回は、「野菜を使った主菜または副菜」とジャンルを定め、さらに「お父さんのための野菜レシピ」と対象を設定。最終的に、全国の学生や一般の方々から437作品の応募があり、厳正な審査の結果、5作品を大賞候補作品に選定。この日の最終審査会で大賞ほか各賞が決定しました。

最終審査会では審査員による試食が行われ、その結果、栃木県の渡邊茉理亜さんが考案した「くるみ衣の根菜つくね」が見事大賞に選ばれました。渡邊さんは受賞の喜びを次のように語りました。

「このような賞をいただきありがとうございます。このレシピは、野菜嫌いの父が、つくねをおいしそうに食べているのを見て『父が好きなくねに野菜を混ぜれば、食べてくれるんじゃないか』と思ったことがきっかけで、考案しました。野菜が苦手な人にも、ぜひ食べてもらえたら嬉しいです」。

このほか、優秀賞には梅澤美月さんの「野菜たっぷり大根ギョーザ」、LEOC賞には森香澄さんと豊永柚奈さんの「パパと私のシャキッと野菜」、特別賞には犬島亜矢乃さんの「野菜たっぷりワッふうグラタン」と山本佳成さんの「ベジタブルボム」が選ばれました。

当日の懇親会では、株式会社LEOC様のご協力により、おいしい料理が多数、提供され、最終審査に残った方や関係者及び最終審査会参加者が和やかな雰囲気の中で親睦を深めていました。



最終審査会に残った5名。
左から山本さん、森さん、渡邊さん、梅澤さん、犬島さん。

企画主旨

『平成27年国民健康・栄養調査結果』によると、日本人の野菜摂取量の平均値は『293.6g』となっており、厚生労働省が定める『1日に必要な野菜摂取量=350g』より『約60g』も低いことが分かりました。この不足分の摂取を促進させて日本人の健康増進を図るとともに、国内各地で生産される野菜の「地産地消」を促進させることを目的として『野菜摂取応援レシピ大賞』を企画しました。

また、誰が食べてもおいしいと感じられる、そして料理としての完成度を重視した本コンテストを通して、『野菜摂取を応援』『健康な体づくり』につなげていければと思っています。



最終審査会場



大賞を受賞した渡邊さんと審査委員長の内野先生(右)

..... レシピを考案した理由についてお話をいただきました



講 評

審査委員長・内野 美恵氏

東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授

日本は世界的に見ても長寿国であり、健康寿命も長いといわれています。しかし野菜摂取量を見ると、厚生労働省の基準値に達していません。中でも若い人や中高年の男性の野菜不足が指摘されています。

普段の食卓にもう1品、野菜を使ったメニューを加えることで、野菜の摂取量が高まり、日本人はもっと健康になるのではないかという思いから、この「野菜摂取応援レシピ大賞」はスタートしました。レシピを考案する際、「誰に食べてもらいたいか」をイメージできた方が、より愛情のこもったレシピが生まれると考え、今回は「お父さん」を対象にしています。

おかげさまで全国から数多くの応募をいただきました。最終審査に進む5作品を選ぶ前に30作品まで絞ったのですが、いずれも素晴らしく、どのレシピが大賞になってもおかしくない内容でした。大賞に選ばれた「くるみ衣の根菜つくね」は非常に独創性のあるレシピで、健康的なだけでなく食欲をそそるように工夫がされていた点が評価されました。



LEOC賞審査・柳原 健良氏

株式会社LEOC 専務執行役員・総調理長
全国運営指導統括

夜遅く帰ってくるお父さんの食習慣が心配で、娘さんの優しい気持ちが、当社の経営理念である「お客様に喜びと感動を」に通じる作品と感じました。

使用する食材、大阪産の豆苗や茨木産の甘味のある龍王みそなど、地域野菜・地域の調味料の特徴を生かしたレシピでした。

また、食材コストが低価格でありながらも、さらに水栽培するエコな取り組みは非常に魅力的です。

作り手としても大きな手間が無く、短時間で作れるレシピは大量調理でも非常に取り入れやすい1品だと思います。



懇親会では、「(野菜の)素材のおいしさを」堪能

「～お父さんのための～野菜摂取応援レシピ大賞」の最終審査会後に行われた懇親会では、株式会社LEOC様のご協力によりおいしい料理が多数、提供されました。今回、提供された料理のテーマは、「野菜をおいしく」。そして、コンセプトは「素材のおいしさを最大限に引き出す調理法」(専務執行役員・総調理長の柳原健良氏)とのことで、審査に関わった先生や最終審査会に残った方、その関係者。そして、最終審査会で試食・投票を行った方々等、野菜の“素材”のおいしさを堪能していました。

懇親会では、最終審査会に残った方から柳原氏に懇親会で提供された料理の作り方について質問する等、懇親会の料理の話で盛り上がっていました。



LEOC賞審査員の柳原氏(左)とLEOC賞を受賞された森さん(中央)、審査委員長の内野先生(右)

LEOC様提供の料理の数々



会場ではビュッフェ形式で料理が提供されました

お品書き

- ◆和洋中 前菜盛り合わせ
季節野菜のふきよせ
生ハム・無花果・ブルーチーズの盛り合わせ
北海道産帆立貝柱と鮮魚の菜園風 エシャロットドレッシング
舞茸と春菊のキャシュ
シュー生地・黒オリーブクリームチーズ ベーコン風味
ピンチョス
中華前菜三種盛り合わせ 叉焼、蒸鶏、クラゲ
羽田市場直送 中華風鮮魚のお刺身サラダ姿造り
- ◆牛肉料理
低温調理でロゼ色に仕上げたジューシーなローストビーフ
- ◆豚肉料理
フルーティーな香り高き鎮江醋の根菜酢豚
- ◆鴨肉料理
岩手産合鴨もも肉のヘルシーコンフィ
～二色キャベツのレモン漬け さつまいも～
- ◆海鮮料理
蝦夷あわびのステーキ オイスターソース
～寒ちぢみほうれん草を添えて～
- ◆ゆで立てパスタ
オニオン・ボロネーゼソース
- ◆にぎり寿司
- ◆二八手打ち蕎麦
- ◆スイーツ
タルト、マロンムース、アールグレイ薫るしっとりシフォンケーキ



濱松 明香さん

タルト、季節のフルーツ添え、マロンムース、アールグレイ薫るしっとりシフォンケーキを担当

懇親会で提供された料理の一部を紹介します。

ピンチョス



中華風鮮魚のお刺身サラダ姿造り



にぎり寿司



鎮江醋の根菜酢豚



ローストビーフ

LEOCスタッフにより切り分けられた切りたてジューシーなローストビーフが提供されました



手打ち蕎麦



中華前菜三種盛り合わせ



タルト
季節のフルーツ添え



蝦夷あわびのステーキ
オイスターソース

帆立貝柱と鮮魚の
菜園風

