

---

# きのこ料理コンクール第27回全国大会

開催日 平成26年3月4日(火)  
場 所 服部栄養専門学校(東京都新宿区)  
主 催 日本特用林産振興会  
後 援 林野庁

---

## 【主催者挨拶】

日本特用林産振興会会長 星野 己喜男

本日は大変ご多用の中、中曽根弘文先生、沼田正俊林野庁長官、服部栄養専門学校の服部幸應校長のご臨席を賜り、このようにきのこ料理コンクール全国大会が盛会裏に開催することができました。主催者の立場から心から厚く感謝と御礼を申し上げる次第でございます。

本コンクールは、各県で開催されましたきのこ料理コンクールにおきまして最優秀になられた方々にご参加いただき、全国一を決める大会でございます。本年度の応募作品数は2,331件ございまして、その中の代表11名の方に実演により料理を作っていただきました。すばらしい料理をご披露いただき誠にありがとうございました。今年は参加者11名のうち10名が女性、このうち高校生が7名となっております。今回作っていただきました料理は当会のホームページに掲載させていただきます、さらに冊子を作って大いにPRをさせていただきますと存じます。今後ともおいしいきのこ、健康によい成分を含んでいるきのこをたくさん食べていただけますように、さらにきのこの需要拡大に努めていきたいと考えております。

また、中曽根会長をはじめと致しまして「しいたけ等特用林産振興議員連盟」の秘書の方々、沼田長官をはじめとした林野庁のみなさま方、服部先生をはじめとする審査委員のみなさま方、服部栄養専門学校のみなさま方に重ねて厚く御礼を申し上げまして、挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

## 【祝 辞】

しいたけ等特用林産振興議員連盟会長  
参議院議員 中曽根 弘文

みなさん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました中曽根でございます。私はしいたけ等特用林産振興議員連盟の会長をしております。つい一昨年までは「しいたけ振興議員連盟」だったのですが、里山を守りながら特用林産の振興を図るということで、もともと竹や炭なども私たちの支援する対象だったわけですが、名称を変えて議員連盟として活動を行っております。

本日は27回の全国大会、誠にありがとうございます。主催をしていただきました日本特用林産振興会、そして今日は沼田長官もお見えですが後援をいただいた林野庁に心から御礼申し上げます。さらに服部栄養専門学校のみなさま方、そして審査をいただいた方々に心から感謝と敬意を表する次第でございます。

どれを見てもいただきたいと思うすばらしい作品ばかりでございますし、全国2,300余の応募の中から選ばれた最終作品ということで、作品を出されたみなさんには心からお祝い申し上げます、また、この後表彰があるわけですが、入賞されたみなさんには心からまたお祝い申し上げます、そしてさらにしいたけ料理、きのこ料理が振興しますようにみなさんのお力をお願いします。

福島原発の事故によりまして、きのこは大変打撃を受けております。東日本は生しいたけが中心、九州や西日本は乾しいたけが中心ということですが、ほとんど壊滅的な状況でございます。出

荷停止や、学校給食にしいたけを使わなくなってしまったり、西日本においてはキロ約3,500円であったものが2,000円ちょっとでしか売れない、もうしいたけ栽培をやめようか、という農家のみなさんも出てきています。九州は直接原発とは関係はありませんがそういう状況になっています。そういう中で農林水産省、林野庁長官はじめみなさんが大変頑張っておいて、この補正予算で20億円という特別な支援予算を付けて下さいました。今日はそれをお話するのが主旨ではないのでここで止めますが、そういう形で大変お世話になっていることを議員連盟としても感謝申し上げます、みなさんにもご報告をさせていただきます。

大切なのは消費を拡大するというので、多くのみなさんにきのこ料理を食べていただくことです。そういう意味でこうしたすばらしい作品を作っていただいたことは大変ありがたいことです。さらに多くのみなさんがきのこ料理を食べていただくよう、みなさん方のお力をお願いいたします。今日はお祝いの挨拶にさせていただきます。今日はありがとうございました。

### 林野庁長官 沼田 正俊

みなさん、こんにちは。ご紹介いただきました林野庁の沼田でございます。本日は第27回のきのこ料理コンクール全国大会、このように盛大に開催されましたことを心からお慶び申し上げたいと存じます。また中曽根先生はじめご臨席、ご参会いただいているみなさま方におかれましては、日頃から森林・林業、特にきのこの振興にご支援、ご尽力いただいておりますこと、改めて御礼申し上げます。

ただ今星野会長、中曽根議連会長からもお話がありました、非常にいい料理が目の前に並んでおります。全国から2,331点の応募があったということですが、そういった厳しい地区大会を勝ち抜いてこられて本日まで参加いただいております。心からお祝いと敬意を表したいと思っております。

きのこは非常に栄養がよく低カロリーで健康に

もいいということですので、私どもとしても精一杯消費拡大に努めさせていただきたいと思っております。昨年、ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されましたが、その代表的なものがきのこ料理だろうと思っております。また、来年はイタリアでミラノで博覧会がありますが、そのテーマが「食」ということです。和食の中でもきのこ料理をみなさん方にたくさん作っていただければ、私どもとしても大変ありがたいと思っております。

ただ今中曽根先生からもお話がございましたけれど、東日本大震災の関係でいろんな影響が出ているのも事実でございます。けれども、みなさま方のご苦勞もございまして乗り越えていただいて、またきのこの生産、そして料理の普及に努めていただければ私どもとしても大変ありがたいと思っておりますし、林野庁としても少しでもそのお手伝いをさせていただければと思っております。

本日はこのコンクールに際しまして、服部栄養専門学校のみなさんに大変お世話になっております。また審査員の方々には懇切なご指導を頂いており改めて御礼申し上げますとともに、ご参会のみなさま方のご発展とご健勝をお祈り申し上げまして、簡単ではございますがお祝いの言葉に代えさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

## 【審査員講評】

### ●服部 幸應(審査委員長・服部栄養専門学校校長)

全体の講評ということでお話しさせていただきます。

みなさん、2,311名の中から選ばれたわけですから、200倍以上の競争を勝ち抜いてこられた。では上位に入賞した方はどこが違ったということなんですが、乾しいたけと生しいたけ、その他のいろいろなきのこを使った特性ですね、例えば水に戻したとか、生をそのまま使ったかとか、やはりきのこ自体の旨味であるとか、独特の食感が生きているかどうかを、私たちはポイントにさせていただきました。

そして揚げた場合と蒸した場合と焼いた場合といろいろあるわけですが、きのこの料理された状態を見て、これだったら揚げない方がよかったかな、とか、これだったら揚げるのがいちばん効果的だった、というようなことを、我々それぞれに感じたことを点数にしたんです。その結果、やはり食材の特性をよく活かしている方が今回の上位に入ったということです。林野庁長官賞の「えのきとなめこのシュウマイ～ほんのり柚子～」はきのこをいろいろな形でまぶしながら、出していて、非常に豪華に感じました。蒸し上がったばかりでしたから余計おいしいのですが、商売に使えるかな、と思いました。

同じく長官賞の「にこいち揚げ」は、非常にきのこをうまく活かしているな、と感じました。お肉をよくもみあげていて、食べた時にしいたけが口の中にクツと残るんですね。そしてお肉とのバランスが抜群によかったんですね。これは学校給食にむくんじゃいかとおっしゃった先生もおられますが、このお料理が給食に出たら箸が止まらないんじゃないか、という感じでしたね。

「ホットケーキミックスでチュロス風キノコドーナツ」は、最初はきのこがどこに入っているのかと思ったのですが、非常に味わいをうまく引き出しておられた。本当は小麦粉だけで、それをベースに作っていただければもっといいのかな、と思ったのですが、ミックスパウダーにきのこを混

ぜて家庭で簡単にできるということをみなさんに紹介できたことが今の時代を反映していて、逆によかったのかな、と思っています。

「たっぷりきのこのテリーヌ」ですが、テリーヌはソースによっていろんな使い方ができるんですね。例えばマヨネーズでもいいですし、この料理独特のきのこをベースにしたソースを使ってもいい。ケチャップだっていい。何をかけてもおいしくいただける。そういう意味では、こんなに幅広く使える料理もないな、と感じました。

あとのお料理は甲乙つけがたいです。この中でも点数の良い方はいらっしゃるんですが、例えば「きのこたっぷり！ トマトリゾットのパイ」はパイの間に、ホワイトソースにきのこを混ぜたものを入れて焼いていますが、もっともっと応用が利くような気がします。また、「キノコたっぷり森のパスタ」は、春巻の皮でお皿を作ってパスタを載せていますがパスタでなくてもいいですよ。お皿も全部食べられるというのがアイデアとしてとてもいいと思います。こうしてそれぞれ見ますと、非常に特色のあるものを出していただいたと感謝申し上げます。

先程来お話が出ておりましたミラノの万国博覧会は、来年2015年の5月から10月31日までの184日間開催されますが、その中で日本の代表としていくつか料理を組み立てなければならない立場なので、メニューがこれだけ増えれば、その中にきのこ料理もメニューの中に加えさせていただこうかな、その時にアイデアも少しいただきたいと思います。また2020年のオリンピックもありますけれど、きのこ料理の存在を世界に発表して知ってもらいよい機会だと思っていますので、我々も大いにきのこの発展につなげていけるような努力をしていきたいと思っています。本当にみなさん、ご協力ありがとうございました。

### ●久保木 武行(酒家「華福寿」オーナーシェフ)

みなさん、お疲れさまでした。また各賞を受賞されおめでとうございました。

今日は審査前に非常に興味があったのは、どういう料理に仕上がるのかということです。ここ数

年の中では食べてみたいと思う料理が多かったものですから、審査を楽しみにしながらみなさんが作るのを見ていました。

「おいしそうな材料を使わなければおいしい料理はできないし、できた時においしく見えないものは食べてもおいしくない」、というのが私の持論なんです。そういう意味ではみなさんいろんな工夫をされて、出来上がった時も出来立てを見るとすごくおいしそうでした。服部校長先生からの提案で、料理のいちばんいいコンディションで食べさせていただきました。全国から勝ち抜いてきただけある精鋭の作った料理だなという感じがしました。それからみなさんアイデアをたくさんひねって考えて来られたんじゃないかな、というご苦労も見取れました。

今日の料理の中で、自分でもぜひ参考にしたいな、と思うものもたくさんありました。どこで参考になるかというところと組み合わせとか工程で、赤の他人にお金を出させる商品にするにはもう一ひねり必要かなと思います。

ぼくは開高健先生に可愛がってもらいましてよく言われたんですが、プロのクックのすごさは何かという、まったく見ず知らずの赤の他人から自分の作った物を食べさせてお金を取るところだ、追いはぎと違うのは喜んでもらってお金を取るところであって、他人からお金を取ることについては何も違わない、と言われました。今日参考にさせてもらったものは、自分ならここを手直ししてみたいな、と思うことをメモしておきました。自分の店では年に一回10月頃、きのこだけを使ったきのこのフルコースを出す日があるんですが、そこで今日みなさんが作ったアイデアを参考にさせてもらいながら料理を作りたいなと思っています。もし興味があるのでしたら、私の店に問い合わせただければ、毎回作ったものの写真は撮っていますので、プロならどこをどういじるのか、来年のコンクールに出場するためのアイデアとして参考にさせていただきたいなと思います。みなさんのものを参考にさせていただいて、みなさんが私のものを参考にしながら、きのこをよりおいしくたくさんの人に食べてもらう輪が広がっていけばいいな、と思いました。

こういう（大きな）身体ですし年ですから、食べ過ぎないように注意をしているんですが、今日はつつい、もう一口食べて参考にしようとか審査しようということで食べ過ぎてしまったのでお昼は控えて、みなさんの料理だけにしました。今回だけではなく来年も再来年もチャレンジして、みなさんの力でたくさんの人にきのこを食べてもらって普及するようにしていけたらいいなと思っています。

## ●堀江 ひろ子（料理研究家）

お疲れさまでした。私も毎年楽しみにしています。今年もまた新しい発見がたくさんあって、勉強させていただきました。ありがとうございます。

「にこいち揚げ」は、しいたけに挽肉を詰めて揚げるのよくありますが、中に別のきのこを入れたり、食感がとてもいいものがあったり、「えのきとなめこのシュウマイ～ほんのり柚子～」はシュウマイの皮ではなくえのきたけをまぶして上手にアレンジされていていました。シュウマイは、なめこを包むところがむずかしいかな、と思っていましたが、何度も何度も練習をされたから上手になさっていたけれど、どうやってクリアできるかな、と思ったりしながら、とてもいい勉強をさせていただきました。

「ホットケーキミックスでチュロス風キノコドーナツ」も上手に揚げてらっしゃいました。私が気に入ったのは、もちろん中にきのこを一杯入れるところもですが、絹ごし豆腐でこねてらしたところがとてもいいアイデアでしたし、手軽という意味ではすごくよかったです。おやつに簡単にできるのでいいんじゃないでしょうか。

「たっぷりきのこのテリーヌ」も素敵でした。時間が間に合うのかどうかとても心配しましたが、よかったね、間に合って（笑）。しかもきれいに切れましたね。テリーヌはとても手間のかかるお料理で加熱時間も、そして冷やして固めないときれいに切れないんですね。ちょっとばさついていたかな、胸肉を使ったせいなのか、きのこはそれぞれ炒めてあっておいしかったんだけど、つなぎの部分をもう一工夫をしてジューシーさが

あればもっと素敵なお料理になったと思います。

「JJJ (ジェジェジェ) ライスコロッケのシイタケピクルス添え」はライスコロッケもよかったのですが、ちょっとサンマのにおいが気になったかな。私だったらレンジでチンしないでフライパンで焼くか、ごはんのところにカレー粉を入れるかします。岩手県のサンマはいいアイデアでしたが、ちょっと生臭さが気になりました。

「きのこたっぷり！ トマトリゾットのパイ」は素敵に作っていただいたのですが、ちょっと無理がありましたね。基本的にパイ皮に温かいものを入れることはしません。十分冷まさないと、パイが焼ける前に油が溶けてしまいます。今回は時間がなかったので仕方がなかったかも知れませんが、パイの下の部分が焼けていなかったのが、ちょっともったいないなと思いました。

「パリパリカップのきのこ de チーズ」はパリパリと上手に可愛くできていましたが、ちょっと餃子の皮が固かったかな。パリパリなのかバリバリなのか、というところがありましたので、もう少し工夫があったらよかったかも知れません。

「キノコたっぷり森のパスタ」ですが、ちょっと作る手順が違うかな。私ならソースを作ったり、肉団子を作ったりしてからパスタを作ります。ちょっと作る手順を考えた方がいいと思います。パスタを時間を置いてから食べることはあまりありませんので、先にソースを作っておいた方がいいかな、と思いました。

「しいたけ手毬コロッケ」は見た目がとてもよく、特に放射状になっていたのがとてもかわいらしくできていたのですが、柚子のお塩がついてはいましたが、さいの目切りの方はしいたけに味が十分ついていなかったのがどうかということと、外側の固さがどうかというところがありました。手毬の方は見た目はとてもよかったです。

「大分ぎゅっと天」、おもしろい名前で大分の産物がぎゅっと詰まっていました。しいたけはもう少ししっかり味をつけた方がよかったのか、衣が厚かったのか、もうちょっと完成度が高くなってもいいのかな、と感じました。

「宮崎椎茸とたまたまの出会い～宮崎産きんかんの王様 たまたま～」はとっても香りはいいん

だけれど、肉団子としいたけを煮てらしてただけだけれど、煮たことでうま味が逃げていたので片栗粉をまぶして蒸した方がおいしかったのか、もう少し工夫が欲しかったですね。何にしてもキンカンを入れるのはとても香りがいいので、もうちょっと工夫をすると完成度が高まると思います。

どれも楽しく、おいしくいただきましたが、やっぱり「おいしい」ということが大事なので、味見も大事だし、それぞれ大事にしていきたいと思います。

### ●服部 津貴子（服部栄養料理研究会会長）

みなさん本日はお疲れさまでした。遠くからいらっしゃった方は早朝から見えて準備をなさってこのコンクールに臨んだわけですが、私はずっと審査員をさせていただいておりますけれども毎年毎年新しいものが出てきます。時代の流れというのはいろんなものを変えていくのですけれど、きのこもずいぶん浸透して、みなさんいろんなきのこの使い方をしていらっしゃる、と最近は思っています。昔はきのこの種類もあまりなかったのですけれど、今回もいろんなきのこをそれぞれ个性的に使われておられて、本当に甲乙つけがたかったです。先生方がもう講評されましたので一つひとつ申し上げることはしませんが、本当に一生懸命考えて作っておられるので、ぜひみなさん地元できのこを普及させていただきたいと思います。そしてまたこのコンクールに、腕を磨いてトライしてもらいたいと思っています。

先程来、来賓の先生方からもお話がありましたけれど、昨年12月4日に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されましたけれど、和食の中できのこというのはぴったりの食材だと思います。今日本では食料自給率が39%です。6割が外国産である中で、生鮮きのこは日本で採れるものが多いですから自給率アップのためにもたくさん使っていただきたいと思います。

また、きのこはローカロリーで身体のためにも非常にいいということです。食育基本法の中では健康管理もテーマの一つになっていますが、今、

医療費がとてがかかっています、日本の税金のほとんどが医療費につぎ込まれている形になっています。きのこは血液をきれいにしてくれますし、身体の中の有害物質を取り除いてくれますので、おいしさプラス健康のことも考えながら日常生活の中にきのこをたくさん取り込んで下さればと思います。そのことで間接的にでも医療費が少なくなってくれば、その分を教育費など他の分野に予算を回せますので、素晴らしいことだと思います。みなさま方もぜひおいしいきのこ料理を作ってくださいながら、食育にも貢献していただきたいと思います。この頃はおいしいきのこがたくさんありますので、普及していただきたいと思います。

日本特用林産振興会は20年以上前から、日本だけではなく外国でもきのこを普及させるために、私たちも時々きのこ料理の講習会も開催しまして、その時に、日本のきのこは本当に素晴らしいと、外国の人たちからも賞賛をいただきました。日本人にとってきのこは地元のもので、みなさま地元で頑張ってくださいながら、またおいしいメニューを研究してまたコンクールにトライしていただきたいと思っています。

今日は本当にお疲れさまでした。気をつけてお帰りになってゆっくりお休みいただきたいと思います。ご苦労様でした。

## 【参加者からのコメント】

司会：それでは出場者のみなさまからコンクールに参加された動機、参加して感じたこと、普段のお料理のことやきのこのことなどについてお話しいただければと思います。先生方への質問などございましたらご遠慮なくおっしゃってください。

### ●二又 壽大（岩手県・JJJ（ジェジェジェ）ライスコロケのシイタケピクルス添え）

私は料理の経験も知識もない、ごく普通の市役所に勤める公務員です。1月に森林組合と漁協と農協の職員の方々との飲み会がありまして、その時に三分野が連携した活動、PRになるようなこ

とができないか、というお話があり、その時の三組合が集まった時の仕事の担当が私だったので、「お前がやれ」と（笑）。「わかりました」ということでその場は終わったのですが、ちょうどその時に岩手県の大会の募集がありまして、課題が乾しいたけになっていましたので森林組合を中心に料理ができないかということで今回の作品を作ってみました。

作品名の「JJJ（じえじえじえ）」は、私は久慈市から来ているのですが、テレビ番組の「あまちゃん」に乗っかっているんでしょ、と言われますが「Jフォレスト」（全森連）、「JF」（全漁連）、「JA」（全農）の三組合を意味しています。全国的に見ましても三組合さんそれぞれ頑張っていて、最近では二つの組合さん同士の連携は見られるのですが、うちには海があるので漁協さんも含めて、三組合で今後何かできるきっかけになればと思って作らせていただきました。

料理に関しては知恵も知識もないのですが、実は締切の2日前に、三組合出している商品を集めてみて、こんな感じかな、と家で作ったというのが正直なところでして（笑）、全国大会まで参加させていただくとは思っていませんでした。

私は普段、市役所で農業分野を担当しています。乾しいたけの料理コンクールだったのですが、私が担当しているのは菌床しいたけでして（笑）、できれば生しいたけを使った料理を作ればと思いましたが、今回は乾しいたけを使っています。

農業分野の仕事と併せまして、普段は地産地消の仕事もさせていただいて、地域のお母さん方と話しをさせていただく機会があるのですが、その際に、消費拡大のレシピとなると、「読んで、すぐ取りかかれる内容じゃないと私たちには無理だ」という話しがよく出ます。「さ・し・す・せ・その調味料だけでできるものもいい」「横文字の調味料が入ってくるとわざわざ買いに行かないといけない」という声も聞きます。一般の主婦のみなさんが晩ご飯に「さあ1時間かけましょう」というと、どうしても尻込みしてしまう。先ほどカレー粉を使ってはどうかというアドバイスをいただきましたが、そういったことから「さしすせそ」の調味料だけでやらせていただきました。

サンマは骨取りのものを使っているんですが、確かに生臭いのでフライパンで焼いた方がいいということは漁協さんから指摘されていたことです。調理時間を短くするために電子レンジを使ってみました。できれば最優秀賞をいただいて帰りたいな、と思っていました(笑)。今週末に大宮のイトーヨーカドーさんと久慈市森林組合さんと一緒に物産展を開催することになっていて、そこで試食で作って出す予定なので、長官賞をいただければと(笑)。魚の生臭みを取る形で出したいと思います。本日はありがとうございました。

### ●川嶋 奈緒子(栃木県・きのこたっぷり! トマトリゾットのパイ)

今回きのこ料理コンクールに参加させていただいたのは、調理師養成の学校に通っているのので、その夏休みの宿題で提出させていただいて、その中から選ばれたということになります。この料理を作った時に、イタリアンレストランでインターンシップをやらせていただいて、その影響が出たのかな、と思っています(笑)。以上です。

### ●杉浦 美雪(岐阜県・キノコたっぷり森のパスタ)

このコンクールに出たきっかけは、学校で食物コースを取っていて、自分で料理を考える授業があって、それで出したらたまたま通っちゃったとか(笑)。作った時に先生に「すげえまずい」と言われて(笑)、書類審査に通った後にどうやって作るの、という感じだったのですが、頑張っただけで試行錯誤をして岐阜県内で一位を取らせていただきました。先生には、一番最後の練習の日以外は「おいしい」って言われたことなかったんですね。「おいしくない」「まずい」「肉団子がまずい」とずっと言われていたんです。練習する時に、毎回何か忘れるんですよ。コンソメを入れ忘れり、エノキを入れ忘れり、肉団子にマイタケが入っているんですけどマイタケを忘れり。成功したことがほとんどなくて、今日作った時もいろいろ間違えちゃったんでちょっと悔いはあるんですけど、でもここまで来れたのは自分の実力だなって(笑)思います。いままで頑張った成果は出たと思うので、よかったと思います。以上です。

### ●芝崎 梨乃(群馬県・ホットケーキミックスでチュロス風キノコドーナツ)

家庭科の授業でレシピを作ることになりました。きのこを入れたらどうかと考えて作ったら書類審査に通って、県大会で最優秀賞をいただいて今日の全国大会に出場することができました。練習通りできるか心配だったんですけど、いつもどおりできたのでよかったです。全国大会出場という経験ができてよかったです。

### ●山本 千遥(栃木県・たっぷりきのこのテリーヌ)

今回応募したのは夏休みの課題だったからです。テリーヌはとてもむずかしくて、時間内に終わるか心配だったんですけど、無事に終わってよかったです。県大会では2位だったんですけど、今回服部栄養専門学校校長賞をいただけてよかったです。ありがとうございました。

### ●東 英里奈(宮崎県・宮崎椎茸とたまたまの出会い〜宮崎産きんかんの王様 たまたま〜)

私は宮崎調理製菓専門学校に通っています。先日は服部幸應先生には50周年記念講演会に来ていただきありがとうございました(笑)。私がこのコンクールに出たきっかけは、やはり学校の宿題だったんです。しかもレシピを提出しないとテストの点数から10点引かれるということで(笑)、作ったのがきっかけです。レシピ選考で受かってしまったらどうしようかな、と思っているうちに県大会に出て最優秀賞をいただいて、県の代表として全国大会に出ることができました。本当に申し訳ない、という気持ちしかなくて、でもいろんな人に支えられてここまで来れて、申し訳ないと思うのも失礼かと思い、ここまで来たらやれるだけやろうと思って、今日頑張りました。以上です。

### ●オカダエツコ(愛媛県・しいたけ手毬コロケ)

愛媛県からきましたオカダエツコです。出場者は一人ということだったのですが、手違いで3人で参加し、私たち二人が別の場所で参加しました。いい経験だと思って参加させていただきました。どうもありがとうございました。

## ●二宮 喜美子（愛媛県・しいたけ手毬コロッケ）

愛媛県から来ました二宮喜美子です。愛媛県林業研究グループ女性会議の会長をしております。私たちは特用林産物の開発ということで愛媛県下の林業研究グループが研究に取り組んでおります。私の住んでいる内子町と大洲市が一緒になりまして、肱川流域商業モデル推進事業の開発グループの一員になっています。肱川流域は愛媛県では乾しいたけの一大産地で、その中の品質の良い乾しいたけをブランド化しようという事業が推進されています。その一環として「行ってこい」ということで（笑）参りました。予選というのは、私たちは小・中学生に乾しいたけを食べてもらおうという勉強会を開いておまして、その時に愛媛調理製菓専門学校の先生がお二人来られてしいたけの料理を3、4品作られまして、そのうちもっともよくありそうな料理で、私たちに「行ってこい」ということでした。本当は林野庁長官賞をいただいて、これからの活動の弾みにと思っておりましたが、残念ながら叶いませんでした（笑）。本当に山の中の田舎者なんですけれども、このような場でみなさま方、特に服部先生のお顔をじかに見れたことがとてもよかったです（笑）。

## ●石崎 真衣（茨城県・にこいち揚げ）

私がこのコンクールに参加したきっかけは、私は水戸第三高校の家政科に在籍して、夏休みの宿題で作ったことです。私のレシピは家にあるものでできるものなのですが、陸上部に所属していて練習が忙しかったので、夏休みが終わる5日位前に家にあるものをかき集めて作ったものです（笑）。このような賞をいただけて本当に嬉しいです。

今テレビでもやっていますが、茨城県は日本で一番住みたくない県になっていたり、「いばらき」なのに「いばらぎ」と呼ばれたり、関東地方なのに東北といわれたりします。これからは茨城県でよく生産されているものを使ってたくさん料理を作っていきたいと思います。今日はありがとうございました。

## ●木村 加奈（岐阜県・パリパリカップのきのこ de チーズ）

このコンクールに参加させていただくことになったきっかけはやはり夏休みの宿題で、ちょうど私の母が餃子の皮を使って揚げ物的な変わった料理を作っていたのをきっかけに、それをきのこを入れたらどんな感じになるのかな、と思って作ってみました。まさか全国大会まで来れるとは思っていませんでしたので、この経験を生かして、これからの生活にいろいろ役立てられればなと思っています。ありがとうございました。

## ●竹内 清美（長野県・えのきとなめこのシュウマイ～ほんのり柚子～）

私はきのこ料理のコンクールに参加してから9年目になります。JA中野市に勤めていますが仕事できのこの種菌を作ることになって、その頃はきのこ料理をコンクールに出す人があまりいなかったんですね。それで職務上、「何かお前作ってくれ」といわれて（笑）、たまたま作って、確か2年目の時に第20回の全国大会で林野庁長官賞をいただきました。それから何となくやめる機会がなくて続けているのですが、その何となくがアイデアがないので毎年大変で大変で、毎年8月位になると毎年ストレスを感じるんですね（笑）。県の大会が10月終わりか11月で、今年は何にしようかと全然アイデアが浮かばなくて、それで8年間やってきました。今回は初めてアイデアが浮かんだ作品でした。えのきたけというのは料理の中に入れてしまうと見えなくなってしまふというのが難点で、すごくたくさんえのきたけを使っても主役になれないんですね。しいたけのようにうんと味がおいしいわけでもないし、もうちょっと何とかならないのか、と（笑）。きのこ自体は美しく真っ白で私も大好きなんですけど、お料理にするとどうしてクタクタになってしまうんだろう、と（笑）。本当に今回はそういう意味では多分自分にとっては最初で最後くらいアイデアをこの場に参加させていただいて先



生方に食べていただいて、本当に私の目指していることを評価していただいたことをとても嬉しく思います。

今年は高校生たくさんいらして、うわぁ～、私は上の年から何番目なんだろう（笑）と思ったりします。去年も参加させていただいたんですが、結構年齢が上がって来ると恥ずかしいお料理は作れないし、失敗もできないし大変なのですが、何とか今日はクリアして作ることができました。

今回はコンクール用に中になめこを入れたり手の込んだものにしてはいますが、実際にご家庭で作る時は餃子や焼売の具に、皮をわざわざ買って来なくてもえのきたけで焼売にしていればいいな、と思っています。地元に戻りましたら中野市の特産品、ブランドの豚肉などを使って地元のPRになるような、B級グルメじゃないですが、そんなものが作ればいいな、と思っています。今日はありがとうございました。

※大分県の宇都宮亜依さんは所用のため欠席。

## 【コメント】

### ●板垣（林野庁）

みなさん、こんにちは。私の仕事は、食の安全ときのこの消費拡大です。みなさんと深く関わりがあるんですけれど、挨拶の前にお知らせすることがあります。2月に北関東を中心に大雪が降りまして、これから大きくなるうとしているきのこの施設が雪で大きな被害を受けました。一方、九州でも大雪が降りまして、同じく被害が出ていて、林野庁で分かっている分だけで22県で250億円の被害となっています。林野庁では農林水産省と一体になってこうした被害を受けた方がいち早く再開できるように全力で支援致しますので、地元に戻られて被害を受けた方をご存知でしたら、そのようにお伝えいただければと思います。

今日お集りのみなさん、先生方のお話を聞いて思ったことは、とにかくこういったすばらしい作品ができて世に出ないと消費拡大にはならないということです。ここにいらしている県の方はじ

め関係者の方々には、ぜひPRに力を入れていただきたいと思っています。先生方のお話の中で、これは学校給食に使えるんじゃないか、もう少し手を加えれば商品化できるんじゃないか、居酒屋のメニューになるんじゃないかという作品もありました。県のご担当の方には、いろんなところにお声掛けをしていただければありがたいと思います。また、ここには起業の方もおいでですので、お目にとまった作品があれば、ぜひPRしていただければと思います。今日はありがとうございました。

### ●中尾（林野庁）

みなさん、おめでとうございます。今日は本当においしいそできれいな作品ばかりで、しかもスイーツなどいろいろなジャンルのものがあって、きのこの将来性といいますか、いろんな使い方ができるんだな、と感じました。しいたけやきのこをたくさん食べていただきますよう、これからもよろしくお願い致します。

## 【フリートーク】

### ●岩川

出品作品のすべてを試食させていただきました。おいしくてどう甲乙をつけたものかと思っていましたが、審査員の先生方がとてもいい形で審査をされたと思います。私は日本椎茸農業協同組合連合会の会長理事を務めていますが、よく「若いね」と言われます（笑）。病院にはほとんど行きませんし、肌がツヤツヤしているね、とも言われます。それもきのこのお陰かなと思っています。今日は非常においしい作品をご馳走になりました。

全国的な音頭は林野庁のバックアップで進めています。何でもそうですけれど、全部東京に持って行って一流料理店で食べるというよりも、それぞれの地域で、すでにリーダー格の方もおられますし、高校生の方はこれから活躍されることでしょう、それぞれのお立場で地域で消費を伸ばす、それが地域の振興にもつながりますし、周り

の方々にも喜んでいただける。もっとそういう運動を私なりに拡げていきたいと思っています。

いろいろ申し上げたいことはあるのですが、最後にお願いなのですが、服部校長先生には、ミラノ万博でぜひ、日本のきのこ食の文化をヨーロッパに拡げていただくべく、頑張っていたきたいと思えます。本日はどうもありがとうございました。

### ●竹内

先ほどのシュウマイなんですけど、例えばお祭りみたいところで提供したいと考えた時に、どういう形で持ち込めばいいのでしょうか。丸めてエノキタケを付けた状態のものを冷凍して持っていったらいいのか、蒸したものをチルドにして持っていったらいいのか、よいお知恵があったらうかがいたいのですが。

### ●堀江

生のまま冷凍をしてから蒸すと時間がかかりますし、挽肉はそうでなくてもいじると傷みやすいので、蒸してから冷凍なり冷蔵なりする方がいいのではないのでしょうか。短時間で温めないといけませんものね。でも、今日のだったら、もちろん蒸したてがいちばんいいですが、冷めていても味がしっかりしているのでおいしいんじゃないでしょうか。先生、どうですか。

### ●服部（幸）

どういうふうになれば流通に堪えられるかですが、火は入れておいて、最後に蒸し上げるのがいいかもしれません。電子レンジだとよくないですが、現場でもう一度蒸し直すのはどうでしょう。

### ●竹内

出来上がったものを冷まして持って行って、もう一度蒸して温めるのですね。

### ●堀江

パフォーマンス的にも湯気が上がっているとおいしそうですね。

### ●服部（幸）

ぜひね、蒸し器でやって下さい。蒸し器なら100℃以上になりません。電子レンジを使うと100℃以上になってたんぱく質とかが分解して味も食感も変わってしまうんですね。100℃というのはミソですね。

### ●竹内

ありがとうございます。私もツヤのある感じを大切にしたいので、先生がおっしゃるように蒸すようにしたいと思います。ありがとうございます。

### ●二宮

私たちは小学生、中学生を対象にきのこ料理を食べていただく活動をしています。小さい時においしいな、と思って食べていなかったら大きくなって食べない、そういう状態が続いておまして、しいたけの購買率は私たちから上の世代に偏っています。ですから小さいお孫さんたちにそういう教育を続けてやっていこうという活動をしています。今日みなさん方が作られたお料理を、そういった教室に使わせていただきたいと思うのですがよろしいでしょうか。

### ●堀江

ぜひ広めていただければと思います。

司会：今回の作品も準備ができ次第ホームページに載せていきたいと思っていますし、過去の作品も簡単なレシピが載っていますので、そちらもご活用いただければと思います。

### ●堀江

お料理を紹介する際に、「これはきのこ料理コンクール全国大会の受賞作品です」とすれば、価値が上がるんじゃないですか。

### ●二宮

ありがとうございます。

### ●堀江

やっぱり小さいうちから食べさせるのがいちば

ん大事ですね。乾しいたけもおいしいのを食べていけば好きになるはずなんです。今、東京でも乾しいたけを学校給食に取り入れる取り組みをしてらっしゃるんですが、子どものうちから乾しいたけのおいしさを知らせるとというのが大事です。そのためには給食も大事ですし、若いお母さんを取り込む必要があります。

私も孫がいますけれど、おばあちゃんとして一生懸命乾しいたけを使っています。今6歳と9歳になりましたけれど、大好物が乾しいたけの入ったお煮しめなんです。誕生日の食事に何がいい、と聞いて「お煮しめ」と言われると、手間はかかりますが張り切らざるを得ない。それで真っ先に食べるのが冬菇の乾しいたけなんです。もちろん、日本産の原木乾しいたけです。それは小さい頃から食べてきたので好きになった、ということだと思のです。変なものを食べさせると嫌いになります、乾しいたけを戻し過ぎてしまったり。冷蔵庫で水戻しをしたまま2、3日経つと臭みがでます。そういうものを食べさせてしいたけ嫌いにさせては大変なので、ぜひ、正しいものをおいしく食べさせて食育につなげていただければ嬉しいと思います。

## ●板垣

食育の関係ですけれども、林野庁も遅まきながらそういった事業に、「日本産・原木乾しいたけをすすめる会」とともに取組んでいます。原木栽培だけではなくて菌床栽培も含めて「きのこの日」がございますので、それに関連した取り組みも行っています。

乾しいたけだけに限って申しますと、東京都葛飾区には区立の小中学校が併せて74校ございまして、1月15日に一齐にきのこを使った給食を実施しました。それぞれの学校には栄養士さんがおられて、各校ごとに自由にメニューを作ってくださいました。最初は乾しいたけをつかったシチューやカレーなど、同じメニューが重なったらどうしよう、と思っていたのですがみなさんバラエティに富んでいて、工夫を凝らした料理を作ってくださいました。乾しいたけが大嫌いなお子さんも、その日は「頑張って食べてみようね」と声

を掛けるとともにおいしいものを使ったら食べてもらえたということもありました。乾しいたけもスライスだったり軸を切ったもの、丸のままのものでも肉厚のもの、薄いものなど栄養士さんのご希望にすべて応じて提供させていただきました。学校の栄養士さんからもすばらしい提案がたくさんあり、その持っておられる力のすごさを感じました。

こうした取り組みを行うことで、今まで食べなかった、食べられなかった、あまり好きではなかったものが学校を通じて食べられるようになるというのはすばらしいことだと思いました。こうした74校で提供されたレシピを一冊の本に取りまとめまして、全国にお配りをしようと、「すすめる会」と一緒に考えているところでございます。こういったことで学校給食を通じて全国に乾しいたけやきのこを普及できるようにこれからも努力していきたいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。

## ●服部（津）

乾しいたけのことですが、海外の人に紹介してきた以前からの経緯がございまして、ここ服部栄養専門学校には毎年いろんな国から有名なシェフ訪れます。そういう時に乾しいたけのことを紹介しておりましたら、フランス人のシェフが水戻しした乾しいたけを実際に使われました。どうやって使ったかというと、あちらはお肉をたくさん食べますのでステーキの付け合わせなど、食物繊維が多いのでバランスをとる意味で使っておられました。また、肉厚なものを戻してスライスするとアワビのような食感で高級感があってすばらしいという評価も頂いています。このように日本人が思ってもいないような高い評価をたくさんいただいております。

日本では当たり前と思っていることが海外ではとても高く評価されていることも多くあります。この乾しいたけもそのうちのひとつだと思いますので、ぜひ自信を持って日本のきのこをみなさま方ご自身の手で普及していただければと思っておりますのでよろしくお願い申し上げます。（敬称略）