



コンテストを終えて

みそ健康づくり委員会
高梨修 委員長



「給食」の場面を想定した本コンテストは、日本の健康食品であるみそを伝承する上で、非常に意義のあるものでした。特に優れた作品については冊子などで、給食現場にフィードバックする予定です。第1回にも関わらず、約1500点ものみその特徴をいかしたアイデアあふれる作品に出会うことができ、主催者としてこの上ない喜びを感じております。皆様に心から感謝申し上げます。

これまでに以上給食や家庭、地域でその魅力を普及させようと、決意あらたに、大成功で幕を閉じました。

受賞者の発表や料理の試食など、参加者の交流が深まり、授賞式が盛大に行われました。 入賞者によるプレゼンでは、「常備菜や地場産物を取り入れた」など食材に工夫した料理や、「学校でみそ汁コンテストを実施している」といった食育の様子、「給食にあつたらいいな」、「応募すること自体楽しめた」など感想も発表されました。そして試食会では、入賞作品のアイデアあふれるみそ料理に舌鼓を打ちながら「今日の入賞作品がとても参考になった。ぜひ給食や家庭で取り入れたい」と話す入賞者も続出。参加者同士の交流も盛んに行われました。

第1回

あつたらいいな

たくさんのご応募
ありがとうございました♪

主催：みそ健康づくり委員会
協賛：(社)日本メデイカル給食協会
産業栄養指導者会

給食みそ料理コンテスト 結果発表



健康食のみそを「給食から広めたい」思いで2011年8月～10月の間、給食みそ料理を募集すると、全国から優れた作品が続々寄せられました。その審査結果と2012年2月の授賞式の様子をご紹介します。

みその魅力を「給食」から再発信するコンテストの開催へ！

日本の食文化「みそ」をもっと食べて健康になってほしいと願う「みそ健康づくり委員会」(委員長・高梨修氏)は、給食におけるアイデアみそ料理を募集し、みその魅力を再発信したいと考え「第1回給食みそ料理コンテスト」の開催を決定しました。

昨年8月～10月の間に、学校や病院、会社での給食みそ料理を「プロフェッショナルの部」「一般の部」「みそ汁の部」の3部門で募集しました。

応募総数なんと1456点！ みその特性を生かした作品に、審査も白熱

栄養教諭や管理栄養士、栄養士、調理師などプロの方や一般の方、大学生や小学生まで、全国から1456作品が集結。多数の応募に驚くと同時に、みそが日本人の生活に根づいているとあらためて感動を覚え、審査にも熱が入ります。まず2度の書類審査で、プロフェッショナルの部78件、一般の部288件、みそ汁の部57件の計423件に絞り込み、11月22日の第1次審査で見事通過した15作品が最終審査へ。実際に調理、試食しながらの最終審査は、激戦の末以下8作品に決定！

**おめでとうございます！
受賞者一覧**



最優秀賞
『ふるさとみそおでん』
森部清子さん
愛知県海部郡 豆みそ

愛知の郷土料理みそおでんに、地元の食材が豊富に入ったがんもどきや、方領大根という伝統野菜も使って、地産地消のおでんに仕上げました。大豆入りのヘルシー味噌ダレをつけて野菜本来の素材を味わって。



部門賞

プロフェッショナルの部
『みそドレッシングサラダ』

市村百合子さん
千葉県佐倉市 米みそ

ボイルした野菜に、コクのあるみそドレッシングをあえたサラダは相性抜群。



一般の部
『ピーミソポテト』

権藤華成子さん
福岡県久留米市 米/麦あわせみそ

みそを気軽に味わえるよう、子どもも好きなピーナツで歯ごたえアップ。



みそ汁の部
『鉄分たっぷりみそ汁』

下元智世さん
高知県高岡郡 米みそ

朝食にみそ汁を食べてほしくて子どもたちから募ったレシピをアレンジ。



栄養と料理賞

特別賞
『“まごわやさしい”
みそ煮込み』

村井栄子さん
香川県丸亀市 麦みそ

日本人が昔から愛する食材での煮物は格別。



アイデア賞

特別賞
『みそジャムとバナナのサンドイッチ』

豊口柚実さん
東京都杉並区 米みそ

バナナの甘さと良く調和するみそジャムで。



総評

みそが、日本人の身近にあることを再認識できた素晴らしい作品ばかり
女子栄養大学短期大学部教授
金田雅代 審査委員長



非常に質の高い応募作品の数々に、第2回以降にも期待が膨らみます。審査の印象を5つあげますので、みその普及にもぜひ役立ててください。

1. 日本の食文化の一翼を担うみその特性と地域の食材を上手に組み合わせ、高評価につながりました。
2. 和、洋、中、デザートへ幅広くメニュー展開できるみそに、無限の可能性を感じました。
3. 子どもの苦手そうな食材も、みその深い味わいを利用して食べられる工夫が随所にありました。
4. みその種類が千差万別。地元オリジナルや自家製のみそなど郷土のみその味を伝えてほしいです。
5. 学校給食で実は「みそ汁」が一番人気。豊富な地場産物と地元のみそで絶妙に仕上がっています。



協力/みそ健康づくり委員会
http://www.miso.or.jp/
http://mobile.miso.or.jp/