

2024 米粉料理コンクール 入賞発表

11月28日(木)に2年生が取り組んだ米粉パスタコンクール作品の表彰式を行いました。今年にはパスタ部門が84点、米粉部門が138点の計222点の作品応募があり、米粉パスタや米粉と地域食材を組み合わせたアイデアあふれる作品が多く寄せられました。11月7日(木)に米粉PLUSさん、JAめぐみのさん、ぶうめらんさん、関市農林課さん、中部学院大学短期大学部さん、校長先生、家庭クラブ役員に厳正な審査をしていただきましたのでその結果を報告します。



【表彰式】



【審査員のみなさん】

【米粉PLUS賞】

夏を乗り越えよう！
さっぱりトマトの
シュリンプミルクィーパスタ

2年1組 森 芽生 さん
(米粉スパゲッティ使用)



よろこびの声

作品を選んでいただき、ありがとうございます。米粉パスタをより親しみやすくするために、地元の特産品である関牛乳を使用しました。クリーミーな味わいに仕上げ、どの年代の方も楽しめるようにアレンジしています。お好みの食材を加えて、ぜひ作ってみてください！

【選定理由】

米粉PLUS賞おめでとうございます。率直に食べてみたい！ 調理してみたい！
見た目もきれいで食欲をそそられます。

2024 米粉料理コンクール 入賞発表

【JAめぐみの賞】

いちじくと明方ハムの
チーズクリームパスタ

2年6組 塚原 煌翔 さん
(米粉フェットウッチーネ使用)



よろこびの声

この度は、『JAめぐみの賞』に選定して下さい、ありがとうございます。このレシピは明方ハムといちじくを使用した少し変わったパスタとなっています。ぜひ、自分なりにアレンジしてこのパスタをつくってみてください。

【選定理由】

JAめぐみの特産の明方ハムを使用したレシピで、新しい食べ方の提案を考えていただけただ点を評価しました。また、いちじくを使用された点も良かったです。いちじくを食べる機会が少ない人は多いと思うのでレシピを参考に多くの方が食べられると良いと思います。また、いちじくを他のフルーツに変えるアレンジレシピも楽しめそうです。

【とれたたひろば関店賞】

夏野菜もぐもぐ米粉パン

2年3組 山口 いちか さん
(米粉使用)



よろこびの声

米粉料理コンクールの活動を通して、初めてとれたたひろばを1人で訪れました。地元野菜を知り、地域の農家の方々と交流する機会を得て、地元の食文化について学ぶことが出来ました。みなさんもぜひ、とれたたひろばに足を運んでみてください！！

【選定理由】

「野菜が嫌いな妹に夏野菜を食べてほしい」という大変良い動機に心を動かされました。苦手な野菜を食す機会から準備した事や健康にも地産地消にも良い取り組みが選考の基準となりました。また、子どもにも食べたいと思ってもらえるように見た目にも気を使った点も良かったと思います。これで野菜の消費も増えるとよいですね。

2024 米粉料理コンクール 入賞発表

【ぶうめらん賞】

ひんやり！
ゆず香るつるむらさきと
焼きとうもろこしのパスタ

2年6組 野畑 滉朗 さん
(米粉スパゲッティ使用)



よろこびの声

少し大変ではあったものの、料理ができたときの達成感からとても楽しい時間になりました。地域の食材にはどのようなものがあるのか知っていたつもりでしたが、レシピを考えている時や買い出しに行った時など「これもここで作られていたのか」と新しい発見もありました。

【選定理由】

関市のゆず、つるむらさき、とうもろこしを使用している点にぶうめらんとして魅力を感じました。つるむらさきの緑ととうもろこし、ゆずの黄色が鮮やかで見た目から食欲がそそられます！暑くて食欲がない時でもさっぱりたくさん食べることができて、夏バテも乗り切れそうです！

【セキのうりん賞】

環境と健康に朝日を灯す！
ゆず辛まぜうどん

2年4組 土屋 寿太朗 さん
(米粉使用)



よろこびの声

今回は、このような素晴らしい賞を頂き、ありがとうございます。この料理は、美味しいだけでなく、食品ロスを減らし、若者に不足しがちなカルシウムをしっかり摂ってもらえます。地域と食との関わりを少しでも増やせればと思い、タレから考案しました。是非、作ってみてください。

【選定理由】

フードロスと健康をテーマにした料理ということで、特に鮎の骨をうどんに練り込むという発想が面白く、どんな味がするか、大変気になりました。

2024 米粉料理コンクール 入賞発表

【中部学院大学短期大学部学長賞】

ハッシュド夏野菜

2年6組 渡邊 芽泉 さん
(米粉使用)



よろこびの声

今回「中部学院大学短期大学部学長賞」に選定して下さりありがとうございます。アレルギーを持つ方でも野菜が苦手な方でもおいしく食べられるようなレシピを考えたので、季節に合わせてアレンジをして作ってみてください。

【選定理由】

小さな子どもから大人まで楽しく食べることができる一品だと思いました。中に入れる野菜はその時々が一番おいしいとびっきりの野菜を使用することによって栄養価も高くおいしさも満点だと思います。外がかりっとおいしい感じが想像できます。子どもたちにも喜んで食べてもらうことができますね。ここに更にキューブに切ったチーズなどを加えるとおいしさも栄養価も上がります。入れるものによっていろいろ楽しめる工夫のできる一品でした。

【FRH賞】

こどももおとなも！ 夏野菜のケーキサレ

2年4組 小松 蒼空 さん
(米粉使用)



よろこびの声

フランスのケーキサレという料理に注目。見た目の可愛らしさと、手軽さを大切にしました。おやつ感覚で、年齢層問わず美味しく頂けます。本場では冷蔵庫の余った食材を混ぜて作るそうです。具材は自由に好きな物を追加してもOK。

【選定理由】

野菜を美味しく食べられそう。つつい「こども」も「おとな」も手を出したくなり、口に運びたくなるメニューですね。楽しく話をしながら美味しく野菜を楽しめそうです。

2024 米粉料理コンクール 入賞発表

【関高家庭クラブ賞】

カラフルタルト

2年4組 松本 悠里 さん
(米粉使用)



よろこびの声

今回、米粉で料理をするにあたり特定原材料8品目を使わないものを作りたいと思いレシピを考案しました。多くの人が普段食べている材料とは違うものもありますが、美味しいと言ってもらえ、様々な境遇におかれた人が楽しめるレシピになったのではないかと思います。

【選定理由】

8大アレルゲンを使用せず、植物性原料のみを使用したとのことで、様々な人が一緒に美味しくいただける素敵な作品だと思います。アレンジの幅も広くつくる過程も楽しむことができると思い選びました。

SEKI 米粉倶楽部 インスタやっています！

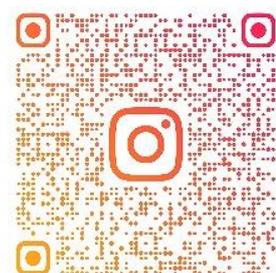
『 @komeko.club 』

米粉の消費拡大を目標に米粉の普及・利用拡大に向けて米粉のおいしさや良さ、米粉活用のメリットを伝える活動をしています。インスタでは、米粉を使用したレシピを投稿したり、イベントなどをストーリーで発信しています。フォローよろしくお願いします。



米粉倶楽部

komeko.club · Instagram



KOMEKO.CLUB