

NEWS RELEASE

2017年8月9日

各位

2016年度実施「第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」 受賞作品のレシピ・料理動画を無料公開 (第1回・第2回合わせて計40作品)

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団(事務所:茨城県つくば市、理事長:山田良司)は、2016年度に開催した「第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト(主催:当財団、後援:農林水産省、運営・協力:女子栄養大学出版部)」で受賞した20作品のレシピと料理動画を、当財団のホームページで公開しました。第1回目の受賞作品と合わせて40作品のレシピ・料理動画をご覧くださいことができます。



食物アレルギー対応食は、通常とは異なる食材使用や調理方法であることが多いため、文字のレシピ情報だけではイメージが付き難く、家庭での再現が難しい場合があります。料理動画にすることで、調理のコツや細部の工程が見てわかり鮮明にイメージすることが可能なため、調理時の負担が軽くなることが期待されます。本コンテンツを通して、食物アレルギーと向き合う皆様の食卓作りをサポートしたいと考えています。

当料理コンテストでは、ご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が、食物アレルギーと向き合う方々に広く活用されることを目指し、2015年度より開催しています。また、学生の部を設けることで、学校において教育機会がほとんどない「食物アレルギー」について勉強してもらう機会の創出も狙っています。

2016年7月1日(金)～9月30日(金)にレシピ募集を実施し、一般の部、学生の部合わせて631件の応募をいただきました。その後、審査委員による書類審査、試食審査を行い、各部門毎に最優秀賞、優秀賞、審査委員特別賞、入賞を選考し、表彰式にて賞状を授与しました。今秋、レシピ集(小冊子)の発行も予定しています。当財団主催「食物アレルギーセミナー(2017年12月～2018年3月開催確定)」などで無償配布し、受賞作品のレシピ普及とコンテストの周知を図ります。

第2回コンテストの開催結果につきましては、次ページで紹介しています

※リリースに関しての問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・沖浦まで
TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360
info@miraizaidan.or.jp

受賞作品一覧(全20作品)

	一般の部(作品名)	学生の部(作品名)
最優秀賞	小麦粉を使わないつるるんうどん	ヴィーガン マカロン
優秀賞	もちもちポーベリアパン	なんて そばらしい!!
審査委員特別賞	・ 輪っ!とおどろくイカリング ・ シベリア食べてみそ! ・ ノンエッグで! とろ〜り半熟エッグスラット	・ プリッ!プリッ!弟の大好きなエビチリ♪ ・ もしかしてベネディクト ・ 材料たった3つ!サクサクッ高野豆腐クランチチョコ 〜アレルギーのあるアスリートのための補食〜 ・ 簡単!子どももHAPPY!甘酒プリン!
入賞	・ アーモンドミルクポタージュ ・ 卵なし・ザ・伊達巻 ・ こめコメもちりりベイクドチュロス ・ 信州畑のフルーツカスタード ・ もちりりむ	・ まるで本物の卵!水玉オムライス ・ トリプル豆腐ケーキ ・ 気分も揚げ揚げdeシュュー★ ごろごろフルーツのシュューアイス♪ ・ わくわくマドレーヌ 〜ココナッツシャーベット・フルーツ添え〜

レシピ・料理動画(一部抜粋)

【料理動画】



(上記:エッグスラット)
半熟の卵黄はかぼちゃ
と人参、ゼラチンで再
現



(上記:マカロン)
卵白の代わりに、ヒヨ
コ豆の煮汁を使用



(上記:シュューアイス♪)
シュュー皮は、油揚げを
使用
中学男児の作品

【レシピ】

優秀賞

なんて そばらしい!!

特定原材料等27品目のうち使用しているもの:小麦・ごま

【学生の部】 優秀賞
長崎県立島原農業高等学校 家庭科学部プロジェクト研究 KKP-Iさん【長崎県】長崎県立島原農業高等学校

応募者のエピソード
そば粉を使わずに、風味や食感といった「そばらしさ」を出すのが難しかったです。はったい粉を使い、香ばしく風味もよく仕上がりました!

審査員からのコメント
ネーミングもおいしきも素晴らしい作品です。そばの風味・食感・色に少しでも近づけるため、はったい粉の香ばしさや色調等の特性を上手に利用されていて感心します。

材料
2〜3人分

A	
A 強力粉	130g
A 薄力粉	130g
A はったい粉	40g
水	200ml
打ち粉(強力粉)	適量
【めんつゆ】	
めんつゆ(にんじん、小麦・大豆不使用タイプ)	適量
小ねぎ(小口切り)	適量

作り方

- ① ボールにAを入れてよく混ぜ、水を加え、手で全体をよく混ぜてから粉けなくなるまでよくこねる。
- ② なめらかになったら一つにまとめ、ラップに包み室温に30分ほど置いてねかせる。
- ③ ラップを外し、打ち粉をして台に取りだし、もう一度生地をまとめ半分に切る。
- ④ 台と生地は打ち粉をしながら麺棒で2〜3cmの厚さに伸ばす。

■受賞20作品のレシピ・料理動画は下記より無料でご覧いただけます

【ホームページ】 https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/index_2016.html

【YouTube】 <https://www.youtube.com/channel/UCnJDGexmLgLr6betsgvYKUQ>

2016年度 審査委員名簿(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 理事長
【副委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委員】	柿沢安耶	パティスリーポタジェ オーナーパティシエール
	片山登志子	日本ハム株式会社 取締役(社外)
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院 小児科医師、中村学園大学栄養科学部 客員教授
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、公益財団法人全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	東京家政大学大学院 客員教授
	藤原勝子	株式会社群羊社 専務取締役、食生活ジャーナリスト
	森田香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	渡邊早苗	女子栄養大学 名誉教授

※所属は、平成29年7月時点

2017年度開催 第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

昨年に引き続き、本年度もレシピを募集しています(募集期間:7月1日(土)〜9月30日(土))。2018年3月には表彰式を実施する予定です。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2017/>