

NEWS RELEASE

2018年12月13日

各位

2017年度実施「第3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1～3回合わせて計60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、2017年度に開催した「第3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、当財団のウェブサイトで公開しました。第1回、第2回の受賞作品と合わせて60作品のレシピ・料理動画を無料でご覧いただくことができます。



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一目で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。

第3回料理コンテストは、2017年7月1日(土)～9月30日(土)にレシピ募集を実施し、「一般の部」「学生の部」合わせて790作品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。今冬、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(2018年11月～2019年3月にかけて開催)」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。

■食物アレルギー対応食 料理コンテストとは

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、当財団設立以来、毎年開催しています。応募部門に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。

第3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	とろ〜りチーズ&さくさくフレークのライス コロッケ	米粉とほうれん草のタリアテッレ〜濃厚パスタ風〜
優秀賞	残りご飯で甘酒ココアムース	虹色ガトー・インビジブル
審査委員特別賞	・くまちゃんプリンタルト ・おいしいサモサ ・タルト・オン・ソイチーズ	・小麦粉・乳・卵不使用!!もちっとカーリーパイ ・Sweet Potatoアボカドプリン ・肉みそたっぷり旨あじピロシキ ・さつまいもあんの静岡茶大福 ・もっちもち!?米粉らあめん
入賞	・ポマトdeグラタン ・さあアルザスへ!チーズの味わいタルト フランベ ・サクほろ♡potaTofuクリームของキッシュ ・みんな大好き♡ウィンナーロール ・ポテッとポンデケージョ	・サクッ!もちっ!アレルギー対応ベーグル 〜Soy!Soy!Sooyっと3変幻〜 ・白いモンブラン ・和洋ぐるぐるケーキ

レシピ・料理動画(一部抜粋)

【料理動画】

各工程における食材の状態など、文字では表現しきれない部分が目瞭然

(作品名:おいしいサモサ)

■ 2017年度実施「第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」受賞作品



豆乳チーズを作る工程
豆乳にレモン汁を加え
豆乳を分離させる

(作品名:もっちもち!?米粉らあめん)

■ 2017年度実施「第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」受賞作品



**ゆでたまご風
(トッピング)を作る工程**
豆乳で白身もどきを、か
ぼちゃで黄身もどきを作る

【レシピ】

材料や調理工程をいつでも手軽に短時間で確認可能

くまちゃんプリンタルト

特定原材料等27品目のうち使用しているもの：大豆

【一般の部】 審査委員特別賞
おさんぽ日和Seikoさん【大阪府】

応募者のエピソード
アレルギーっちは、小麦ベースの可愛いケーキはなかなか食べることができません。娘のために試行錯誤の末生まれた子ども向けのキャラクターケーキです。

審査員からのコメント
くまちゃんが立体的で可愛い。見ただけでもテンションが上がりますね。体に優しい無添加のものを選び、食財ひとつひとつのこだわりと食べる人への愛情を感じます。タルトはサクサク、ほのかなバニラの香りが沁み入り、とても食べやすく工夫されている素晴らしい一品です。

材料
直径8cmタルト型 くまちゃん2個分/パンダちゃん2個分

【タルト生地】

A	米粉	55g
(米粉は「無添加米粉」)		
A	アーモンドパウダー	40g
A	片栗粉	16g
A	塩	ひとつまみ
B	なたね油	25〜30g
B	メープルシロップ	25〜30g

【タルトフィリング】

C	無調整豆乳	230ml
(「キッコーマン」「おいしい無調整豆乳」)		

作り方
【下準備】
・バニラエッセンスの材料を合わせ、2日以上漬け込む。
・オーブンを170度に予熱する。

【タルト台を作る】

- 1 ボールにAを入れ混ぜる。
- 2 Bを混ぜ合わせ、大きじ1ほど攪して混ぜ合わせる。バニラエッセンスを加え、ゴムベラでさらに混ぜ、手でひとまとまりくらいに固まるまで混ぜる。
- 3 タルト型に等分に入れ、側面に1cmほどの厚みが出るよう敷き込む。

【タルトフィリングを作る】

■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

【ウェブサイト】 https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/index_2017.html

【YouTube】 <https://www.youtube.com/channel/UCnJDGexmlgLr6betsgvYKQUQ>

2017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	弁護士、日本ハム株式会社顧問
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院非常勤医師(元小児科医長)、福岡食物アレルギーネットワーク代表世話人
	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、公益社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

※所属は、2018年7月時点

【本年度も開催中】第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

本年度もレシピを募集し、現在、審査委員による選考を行っています(募集期間:2018年7月1日(日)〜9月30日(日))。2019年3月17日(日)には表彰式を実施する予定です。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2018/>