

NEWS RELEASE

2019年10月25日

各位

2018年度実施「第4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1～4回合わせて計80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、2018年度に開催した「第4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:厚生労働省・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1～4回の受賞作品合わせて80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4回料理コンテストは、2018年7月1日(日)～9月30日(日)にレシピ募集を実施し、「一般の部」「学生の部」合わせて819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。同レシピ集は、当財団主催「食物アレルギーセミナー(2019年10月～2020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」について勉強していただく機会の創出も狙っています。

第4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

※リリースに関するの問い合わせ先

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	みんな大好き 色いろたい焼き	パリッと、りんごのミルフィーユ ～in サツマイモクリーム～
優秀賞	お稲荷さんの黒酢あん焼売	コーンエッグの生ハムガレット
審査委員特別賞	<ul style="list-style-type: none"> いのちつなぐアレルギーの人の非常食 (ビスコッティ風) ぱくっと!こねつけ～縁起担ぎの食材入り～ ～おからのクランブル～ベリーベリータルト なんちゃって 卵焼き 	<ul style="list-style-type: none"> もっち餅一ズドック かんぴょう de アップルパイ 無限アレンジ!サクサク豆腐deクリームサンド みんなで食うどん!豊橋カレーうどん!
入賞	<ul style="list-style-type: none"> 月見うどん レンチンdeしっとり! オープンdeカリッとメロンパン! 器ごといただく干豆腐のバリパリサラダ ラザニアですが何か!? 	<ul style="list-style-type: none"> みんなのあこがれ!ふわとろオムライス おもちーず豆乳ドリア ほーんとにちらし寿司い!? Tarte aux pommes

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:お稲荷さんの黒酢あん焼売)

2018年度実施「第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」受賞作品



焼売の皮を準備する工程
油揚げで代替
外はカリッと、中はジュシーに仕上がるよう裏返して使用

(作品名:みんなのあこがれ!ふわとろオムライス)

2018年度実施「第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」受賞作品



ふわとろ卵もどきを作る工程
包丁で開いた時のふわとろ感を、粗くつぶした絹ごし豆腐で再現

【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

Tarte aux pommes

特定原材料等27品目のうち使用しているもの: パナナ・りんご

【学生の部】 入賞
Bon Bon Belle/ 張 雅梨さん・張 香織さん・NADYA KUSUMAさん・原 穂全さん【大阪府】 大阪調理製菓専門学校

審査員からのコメント
タルト生地はオートミール。菓物を使う工夫が特徴的で素晴らしい。見た目も華やか。パーティーなどでも大活躍しそうな一品ですね。本場フランスのデザートが新たに生まれ変わりました。

材料	作り方
<p>6人分</p> <p>【タルト生地】</p> <ul style="list-style-type: none"> りんご (特選りんご用) 100g オートミール (QUAKER「オートミール」) 200g パナナ 150g ほちみつ 60g <p>【アップルフィリング】</p> <ul style="list-style-type: none"> りんご (皮芯を除去、1cmに切る) 150g グラニュー糖 200g レモン汁 小さじ1/2 パナナパウダー 30g シナモンパウダー 3g <p>【飾り】 (作りやすい分量)</p>	<p>【下準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーブンを180度に予熱する。 ・オーブンの天板に、オープンペーパーを敷く。 <p>【ドライりんごを作る】</p> <ol style="list-style-type: none"> りんごは半分に分けて皮を剥き、皮付きのまま3mm厚さの半月切りにする。天板の上に重ならないように並べる。 180度のオーブンで、1時程度加熱し、しっかりと乾燥させる。

■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_2018.html

【YouTube】 <https://www.youtube.com/channel/UCnJDGexmLgLr6betsgvyYKUQ>

2018年度 審査委員名簿(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	(公財)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エ オーナーパティシエール
	片山登志子	弁護士
	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) 同アレルギーセンター顧問 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、(公社)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)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、2019年7月時点

【本年度も開催中】第5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:2019年7月1日(月)～9月30日(月))。2020年3月15日(日)には表彰式を実施する予定です。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2019/>