

NEWS RELEASE

2020年10月9日

各位

2019年度実施「第5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1～5回合わせて102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、2019年度に開催した「第5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22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1～5回の受賞作品合わせて102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5回料理コンテストは、2019年7月1日(月)～9月30日(月)にレシピ募集を実施し、「一般の部」「学生の部」合わせて604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、受賞者へ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「食物アレルギーオンラインセミナー(2021年1月～3月にかけて開催予定)」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。

■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5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・篠崎まで
TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360
info@miraizaidan.or.jp

受賞作品一覧(全22作品)

	一般の部	学生の部
最優秀賞 (各部門1作品)	チョイスできるチュロス、 豆乳ヨーグルトのディップ添え	今日は豆腐でい！ 万能タレにつけていただくとろっとチヂミ
優秀賞 (各部門1作品)	とろ〜り ハム包みクリームコロッケ	みんなで作ってたべようチョコっとクロワッサン
審査委員特別賞 (各部門4作品)	・すきっとさっぱり遠州ムース ・令和(輪)初!タピオカもちもちドーナツ ・腐乳チーズの不乳バジルリゾット ・市販だしに頼らず!憧れの夢はじける本格かに玉	・モチッとじゃがたこ焼き 〜ちゃんちゃん焼き風ソース ・モチモチ!タピオカパスタ ・と〜にゆ〜もっち〜ふおんでゅ ・ゆばのフロランタン
入賞 (各部門5作品)	・アレル子のレアレアチーズケーキ ・レンチン5分orオーブン40分焼きフルーツケーキ ・ノンアレルギー・グルテンフリー・ ギルトフリー・低糖質を実現! シグナルクラッカー&スナック ・みんなTSUNAがっつうちな〜ゲット ・まるで!玉子サンド	・和風スフレプリン ・バスク風チーズケーキ ・柚子香るさわやかアーモンドブリュレ ・パーフェクト親子丼 ・スポーツ選手に!!大人の卵かけご飯!?

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一目瞭然

(作品名:まるで!玉子サンド)



サンドウィッチの具材(卵サラダ)を作る工程
黄身はくちなしの実で着色したじゃが芋で代替。また、卵の旨味や食感を再現するためにミキサーで攪拌した鶏胸肉を使用。

(作品名:みんなで作ってたべようチョコっとクロワッサン)



生地をクロワッサン型に成形する工程
パン生地は米粉の春巻きの皮で代替。三角形にカットした皮を3枚重ねて巻くことでクロワッサン特有の層とサクサク食感を再現。

【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

モチモチ!タピオカパスタ

特定原材料等28品目のうち使用しているもの：牛肉・豚肉

【学生の部】 審査委員特別賞
木村 緑花さん・小林 莉央さん・山崎 帆乃華さん【神奈川県】 鎌倉女子大学 家政学部 管理栄養学科 給食・栄養管理ゼミナール

審査員からのコメント
タピオカ粉を使用しているため、小腸アレルギーの子でも美味しく食べることができるパスタです。

材料
2人分

【パスタ生地】	
A 米粉	140g
A タピオカ粉	
(CABOY「タピオカスター」)	60g
A 塩	0.4g
B	
かぼちゃペースト	70g
(みじん切「かぼちゃ」を水で洗い、すりつぶす)	
B オリーブ油	15g
水	80〜100ml
打ち粉(米粉)	適量
(お好み「タピオカ粉」を少量加えてお好みで調整してください)	
塩(ゆで専用)	適量
オリーブ油(ゆで専用)	適量

作り方
【タピオカパスタを作る】

- ボールにAを入れて混ぜ、中央をくぼませる。
- お湯にBを入れ、水を半分程度追加させる。
- 煮子を煮ながら、水を少しずつ加えてよく混ぜる。ボロボロの状態になったら、残ったお湯になるまで水で煮込みを調整しながら煮る。

■受賞22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_2019.html

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

第5回料理コンテスト 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】	伊藤節子	同志社女子大学 名誉教授、(学)大和学園地域健康栄養支援センター センター長
	片山登志子	弁護士
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院アレルギーセンター顧問、非常勤医師(小児科)
		NPO福岡食物アレルギーネットワーク 理事長
	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、2020年7月時点

【本年度も開催中】第6回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

本年度も第6回料理コンテストを開催し、現在、レシピを募集しています(募集期間:2020年7月1日(水)～10月10日(土)締切当日消印有効)。2021年3月14日(日)には表彰式を実施する予定です。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2020/>