

NEWS RELEASE

2017年3月29日

各位



「第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」

結果発表

一般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「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)」の受賞作品の結果一覧を当財団ホームページで公開しました。

一般の部 受賞作品

学生の部 受賞作品

最優秀賞

(作品名) **小麦粉を使わないつるるうどん**
(ニックネーム) ツルルンさん【三重県】

小麦粉の代わりにじゃがいも・絹ごし豆腐・片栗粉を使用

最優秀賞

(作品名) **ヴィーガン マカロン**
(氏名) カジャベ ギタンジャリさん【東京都】

学校名:東京ベルエポック製菓調理専門学校

卵の代わりにひよこ豆の煮汁を使用

優秀賞

(作品名) **もちもちポーピリアパン**
(氏名) 渡部 由依さん【福岡県】

小麦粉の代わりに白玉粉・木綿豆腐を使用

優秀賞

(作品名) **なんて そばらしい!!**
(チーム名) 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班 KKP-Iさん【長崎県】

学校名:長崎県立島原農業高等学校

そば粉の代わりにはったい粉を使用

当料理コンテストは、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、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。

第2回目となる今回は、一般の部、学生の部合わせて631作品の応募を頂きました。書類審査、試食審査を行い、①最優秀賞②優秀賞③審査委員特別賞④入賞の計20作品の受賞を確定し、当財団ホームページにて受賞作品一覧を公開いたしました。

(受賞作品の詳細は3ページをご覧ください。)

また、3月12日(日)には、多くの応募作品の中から選出されたアイデアの発案に敬意を表し、初の表彰式を開催しました。上位受賞者(①~③)を招待し、受賞者による作品の誕生秘話などのスピーチをはじめ、受賞名の発表・賞状授与・受賞記念パーティー(①、②の作品とその他料理を提供)を行いました。

今後、当財団ホームページにて、全受賞作品のレシピと料理動画も順次公開する予定です。

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテストの開催結果は、次ページで紹介しています

※リリースに関する問い合わせ先

一般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

■テーマと応募条件

下記どちらかを満たしていることが条件

1. 除去食：特定原材料7品目の**いずれかを使用しない**アイデア料理またはおやつ
2. 代替食：特定原材料7品目の**いずれかの代わりに他の食材で代替**したアイデア料理またはおやつ

*特定原材料7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

■部門・応募資格

A・Bの**いずれかの部門を選んで**ご応募ください

A：一般の部／どなたでも応募できます

B：学生の部／大学・短大・専門学校・高校・中学・小学校に在籍の方

*主菜・副菜・主食・汁物・デザート・おやつなどジャンルは問いません。

また、個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。

<審査基準>

アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている、おいしさ・アイデア・ネーミングなど詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/recipe.html> をご覧ください。

食物アレルギーのことや代替食・除去食に関する基礎知識を公開しています。

表彰式／結果発表ページ(一部抜粋)

【表彰式】

右) 当財団
山田理事長
から表彰状
贈呈



下) 上位受賞者
集合写真



【結果発表ページ】

Congratulations!

学生の部 受賞作品

最優秀賞



ヴィーガン マカロン
カジャベ キタンジャリさん【東京都】
学校名：東京ヘルエボック製菓調理専門学校

応募者のエピソード
27品目のうち大豆以外は入っていません。やさしい甘さと軽い食感。子供から大人まで美味しいデザートを楽しむことができます。

審査員からのコメント

見栄えもファッションブルでおしゃれ感があります。ひよこ豆でメレンゲを作ったアイデア、メイプルシュガーで豆の臭いを和らげる工夫も素晴らしい。何度も味わいたくなる作品です。

優秀賞



なんて そばらしい!!
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班
KKP-Iさん【長崎県】
学校名：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」を出すことが難しかったです。はったい粉を使い、歯ばしく風味もよく仕上げました!

審査員からのコメント

ネーミングもおいしさ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、はったい粉の歯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。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/result.html>

第2回料理コンテスト 審査委員名簿

■審査委員 (50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	一般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エ 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
	高松伸枝	中村学園大学栄養科学部 客員教授
	中川純一	別府大学食物栄養科学部 教授
	長尾慶子	中川学園調理技術専門学校 校長、
	藤原勝子	公益財団法人全国調理師養成施設協会 副会長
	森田香緒里	東京家政大学大学院 客員教授
	渡邊早苗	株式会社群羊社 専務取締役・食生活ジャーナリスト
		千葉食物アレルギー親と子の会 会長
		女子栄養大学 名誉教授

第2回コンテスト 受賞作品のレシピ・料理動画をホームページにて順次公開予定

昨年に引き続き、受賞20作品のレシピ・料理動画を当財団ホームページにて順次公開する予定です。

また、レシピの小冊子を制作し、食物アレルギーと向き合う方々の食卓作りを支援します。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/>

第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト 受賞作品一覧

2017. 3. 12

〈一般の部〉

受賞名	料理名	氏名/ニックネーム/グループ名	都道府県
最優秀賞	小麦粉を使わないつるるんうどん	ツルルン	三重県
優秀賞	もちもちポーピリアパン	ワタナベ ユイ 渡部 由依	福岡県
審査委員特別賞	輪っ!とおどろくイカリング	ここしーママ	岐阜県
審査委員特別賞	シベリア食べてみそ!	ゆらりん自由が丘保育園	東京都
審査委員特別賞	ノンエッグで!とろ〜り半熟エッグスラット	まこりんとペン子	兵庫県
入賞	アーモンドミルクポタージュ	ミヤウチ シヅカ 宮内 志津佳	大阪府
入賞	卵なし・ザ・伊達巻	ヨネナガ モトコ 米永 基子	福岡県
入賞	こめコメもっちりベイクドチュロス	サトウ ヨシエ 佐藤 快枝	千葉県
入賞	もっちりいむ	tomocafe	和歌山県
入賞	信州畑のフルーツカスタード	CLARA	長野県

〈学生の部〉

受賞名	料理名	氏名/ニックネーム/グループ名	学校名	都道府県
最優秀賞	ヴィーガン マカロン	カジャベ ギタンジャリ	東京ベルエポック製菓調理専門学校	東京都
優秀賞	なんて そばらしい!!	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班 KKP-I	長崎県立島原農業高等学校	長崎県
審査委員特別賞	材料たった3つ!サクサク高野豆腐ランチチョコ 〜アレルギーのあるアスリートのための補食〜	コウヤ OIU高野TOFUアスリート サポートチーム	大阪国際大学	大阪府
審査委員特別賞	簡単!子どももHAPPY!甘酒プリン!	コジマ リョウスケ 小嶋 亮介	福岡県立久留米筑水高等学校	福岡県
審査委員特別賞	ブリッ!ブリッ!弟の大好きなエビチリ♪	桐生大学中山ゼミ	桐生大学	群馬県
審査委員特別賞	もしかしてベネディクト	RACKY	大阪樟蔭女子大学	大阪府
入賞	気分も揚げ揚げdeシュー★ ごろごろフルーツのシューアイス♪	マキタ ヒロノブ 牧田 浩宜	愛知県犬山市立城東中学校	愛知県
入賞	トリプル豆腐ケーキ	ワタナベ リンカ 渡部 鈴華	松江栄養調理製菓専門学校	島根県
入賞	まるで本物の卵!水玉オムライス	イトウ サホコ 井藤 彩穂子	名古屋女子大学	愛知県
入賞	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〜	女子栄養大学 調理学研究室 松田ゼミ 食物アレルギー	女子栄養大学	埼玉県