



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第20回)

12月早いもので、師走に入りました。先月は本研究所の小泉氏による執筆でした。今月は11月5日に行われた『第8回 たまごニコニコ料理甲子園』の様子を本研究所共同研究員設楽弘之氏からご紹介いただきます。(料理名やイベント名のたまごは、申請の通りで表記)

1)『第8回 たまごニコニコ料理甲子園』

日本では日本養鶏協会が卵の正しい知識の普及や消費拡大の機会とすることを目的に制定した「いいたまごの日」(11月5日)があります。この日を記念していろいろな場所でイベントが開催されています。日本養鶏協会と日本卵業協会では共同でタマゴのイベントを毎年開催しており、そのひとつが「たまごニコニコ料理甲子園」です。この料理コンテストは8回目で、第2回から全国の高校生を対象のイベントとして行われています。応募条件は、一人前のレシピにタマゴを2個以上使い、調理制限時間は60分です。全国を、北海道・東北エリア、関東エリア、北陸・東海エリア、近畿エリア、中国・四国エリア、九州・沖縄エリアの6つの地域に分け、それぞれのエリアの代表者が一堂に集まって料理の腕を競う大会になっています。コロナの影響で、Webでの開催を余儀なくされていましたが、今年は3年ぶりに東京栄養食糧専門学校をお借りして、実際に料理コンテストを開くことができました。

2)全国6地区の優秀レシピ

今年是全国1044通の応募があり、見事6地区の代表に選ばれたレシピは以下の通りです。

- ①北海道・東北エリア 「ふわふわ雲パンのサンドイッチ」
メレンゲをフライパンで焼き、パンに見立て、具を挟んでいます。フルーツの具もあります。
- ②関東エリア 「切っても！またたまごフラワー！」
千葉の太巻き寿司に見立てたレシピで、ライスペーパーを使用してゆでたまごの卵白や卵黄をそれぞれに巻き、スライスしたコンソメでゆでた野菜を外側に巻いています。
- ③北陸・東海エリア 「彩りたまごエビシユウマイ」
エビに刻んだゆで卵を混ぜ込んで中身にし、卵白と卵黄を別々に薄焼き卵にして千切りにしたもので包んで蒸しています。優れたおつまみ一品です。
- ④近畿エリア 「たまつくねふわたまのせ」
見た目が美しく、様々な工夫が見られました。タマゴは温めた醤油につけ、黄身醤油にしています。作業効率がよく、努力の様子が感じられた。

⑤中国・四国エリア 「疲れに勝つ！卵カツ！」

だし巻き卵をカツにしたタマゴ自体のおいしさを感じるレシピ。

⑥九州・沖縄エリア 「れんこんのピカタ」

佐賀県の特産の食材を選択している。ピカタの加熱には今川焼の道具を用い、タマゴを重ねて加熱し、衣を厚くして、たっぷりのタマゴで包んでいます。

3) グランプリレシピ

高校生が一生懸命取り組み作った料理を厳正に審査しました。審査員は日本養鶏協会会長、日本卵業協会会長、料理研究家の牧野直子氏、きじまりゅうた氏、本研究所代表の峯木が担当しました。昨年より、1名で応募する高校生が増えています。健康を考慮した比較的低エネルギーで高たんぱく質のレシピが多く、実際に対面で調理することで、Webではわからない調理の工夫を知ることが出来ました。その結果、グランプリに近畿エリア「たまつくねふわたまのせ」、準グランプリに関東エリア「切っても！またたまごフラワー！」が選出されました。また、それぞれの料理の特性に合わせた賞が送られました。その後、テレビでも著名なきじまりゅうた氏による料理ショーが行われ、たまごアヒュージョなど2品が紹介されました。コンテストを終えた高校生も参加してとても良い雰囲気です。

日本の人口は減少することがみえているので、今の卵の生産規模を維持するためには消費を拡大する以外に方法がありません。若い世代に卵の良さを理解してもらい、また活用する方法を生み出してもらえるこのようなコンテストはとても意義あるものと思います。来年も同じように開催できることを願っています。また、このイベントの様子はYoutubeで配信されます。是非、高校生のアイデアと調理の工夫をご覧ください。

グランプリ作品「たまつくねふわたまのせ」 準グランプリ「切っても！またたまごフラワー！」



発信元 タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒
173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1 東京家政
大学板橋キャンパス 電話番号:03-3961-7046
E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp