



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第48回)

謹賀新年。タマゴのおいしさ研究所は開設より4年目を迎えました。皆様のご協力のお陰様でタマゴの消費につながる啓発活動を続けております。ご支援に対し、厚く御礼申し上げます。

本年1月15日には、「食品の組織構造とおいしさ」の本(幸書房)を発刊いたします。組織構造がカラー一頁で紹介されており、企業の方には参考になる専門書です。ご購入いただきたく、よろしくお願いいたします。

昨年11月1日に「たまごニコニコ料理甲子園」が仙川キューポートで開催されました。これはたまごの素晴らしさをより多くの方に知っていただくこととタマゴ料理にスポットを当てて味やアイデアを競うタマゴ創作料理コンテストです。全国6エリアに分けて、各エリアより代表の高校生の作品を選出します。本研究所共同研究員で日本卵業協会専務の設楽氏からその様子を紹介していただきます。このイベントに合わせて、今回はたまごの表記は、たまごに統一し、レシピ名は、高校生の申請通りとしました。

1.『第10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10回目、初回は一般の方からたまご料理を募集したのですが、名称の甲子園にちなんで第2回からは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、一人前のレシピにたまごを2個以上使い、調理制限時間は60分でできる料理です。今回は全国から1014通の応募があり、学校の所在地から北海道・東北エリア、関東エリア、中部エリア、近畿エリア、中国・四国エリア、九州・沖縄エリアの6地域に分け、それぞれのエリアで書類選考を行いその中で最も優れていると思われる作品を選びました。その作成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。今回はキューピー(株)キューピーマヨテラスをお借りして、実際に料理を作っていたいただき、審査員の審査によりグランプリを選びました。

2.全国6地区の優秀レシピ

1 北海道・東北エリア「たま天箱」 山形県立山辺高等学校 清野都姫さん

ゆでたまごの天ぷらとかきたまスープという違うたまご料理を組み合わせた逸品

2 関東エリア「ミルクレープオムライス」 千葉県立千葉女子高等学校 徳竹奏咲さん

ミルクレープのようにたまごとケチャップライスを重ねて作る見栄えだけでなく食べやすい逸品

3 中部エリア「身も心も温まる卵雑炊」 藤ノ花女子高等学校 内海結香さん

雑炊に地元の特産品キャベツを使って優しい味にしたたまご雑炊 褐色に色づくメレンゲの中に何が隠れているのか興味がそそられる逸品

4 近畿エリア「夏にぴったり つるつる卵そうめん」 兵庫県立香寺高等学校 溝脇優里菜さん
3種のつるつるそうめん バリエーションがあって栄養バランスもよく考えられた暑い夏にぴったりの逸品

5 中国・四国エリア「真っ白すぎるオムライス」 岡山県立総社高等学校 港元和香さん
卵白と卵黄に分けて白くなるようにした。ケチャップにみそを加えてアレンジした。いろいろな食材を使い、おいしくなるようにした逸品

6 九州・沖縄エリア「らんらん海老シュウマイ」 福岡県立久留米筑水高等学校 緒方楓莉さん
卵黄の濃厚さとエビのぷりぷりとした食感をマッチさせたシュウマイ。泡立てた卵白の食感も同時に楽しめる逸品

3. 審査結果

高校生が一生懸命取り組んで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副会長、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。いずれの料理も甲乙つけがたく審査が難しかったのですが、グランプリには中部エリア「身も心も温まる卵雑炊」、準グランプリに、九州・沖縄エリア「らんらん海老シュウマイ」が選出されました。また、それぞれの料理に合った賞が送られました。その後、きじまりゅうた氏による料理ショーが行われ、「豚肉とキノコのピリ辛たまご炒め」と「ダブルたまごの親子丼」の 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した。

若い世代にたまご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とを目的とした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 で配信されています。是非、高校生のアイディアと調理の工夫をご覧ください。 <https://youtu.be/XGKUOXsgM00>

グランプリ作品 「身も心も温まる卵雑炊」



準グランプリ作品 「らんらん海老シュウマイ」



*たまごのおいしさ研究所 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