



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第59回)

早いもので師走になりました。12月号は、全国の高校生を対象とした“たまごニコニコ料理甲子園”の様子をお知らせいたします。執筆者は本研究所共同研究員で日本卵業協会専務の設樂弘之氏です。

11月5日はいいたまごの日となっています。これ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ものです。日本養鶏協会と日本卵業協会ではこの日を記念して「いいたまごの日イベント」を毎年開催しています。そこで行われている「たまごニコニコ料理甲子園」について紹介させていただきます。

1.『第11回 たまごニコニコ料理甲子園』：<http://www.nichirankyo.or.jp/tamaniko/>

たまごニコニコ料理甲子園は今年で第11回となりました。全国の高校生を対象に行われています。

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分のできる料理です。今回は全国から1194通の応募がありました。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。今回は食糧学院東京栄養食糧専門学校をお借りして、実際に料理を作っていた、審査員に審査をして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「卵づくし！フリッターサンド」 山形県立山辺高等学校 渡邊晏詩さん
イタリア料理のフリッタータに地元の野菜をサンドした食感が良く彩りの良い逸品

2 関東エリア「卵とナッツの栄養ポタージュ」 埼玉県立新座総合技術高等学校 郷間琴美さん
豊富なビタミンとタンパク質が入った栄養満載の冷たいポタージュスープ 食欲の出ない夏にぴったりの逸品です。

3 中部エリア「おかし？なロールケーキ」 三重県立伊賀白鳳高等学校 チーム「はなこのん」、山口花奈さん、中北心望さん
一見洋菓子のロールケーキに見えますが、食べてみると和食のとても不思議な逸品です。

4 近畿エリア「フレンチオムレツトースト」 兵庫県立吉川高等学校 チーム「YOKAWA」、西口空我さん、都倉琉生さん、長友結斗さん

食パンの真ん中を切り抜きオムレツを入れたボリュームのある逸品

5 中国・四国エリア「エッグカップオムライス」 岡山県立岡山南高等学校 平松紗奈さん

たまごが少しパリパリになっていて普段食べているオムライスとは違った見た目と食感が味わえる逸品です

6 九州・沖縄エリア「一口の幸せ卵」 福岡県立久留米筑水高等学校 堀江結希さん

ふわふわしたメレンゲと優しい味の茶わん蒸しに辛子明太子がアクセントになっている逸品です。

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、ゆかり氏、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、グランプリには九州・沖縄エリア「一口の幸せ卵」、準グランプリに、関東エリア「卵とナッツの栄養ポタージュ」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、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行われ、終了することができました。

グランプリ作品「一口の幸せ卵」



準グランプリ作品「卵とナッツの栄養ポタージュ」



さて、今年もインフルエンザの季節になってしまいました。人でも大流行しているようですが、残念ながら高病原性鳥インフルエンザの流行も心配されています。すでに10月22日、北海道において今年初めての養鶏場による発生が確認され、11月11日現在で4件の発生が確認されています。昨年に続いて史上2番目の早い時期での発生であり、各農場ではできる限りの対応をされているなか、大規模農場で立て続けに発生していることから今後が心配されています。昨年や2022年のようにならないことを祈っています。

尚、最新の情報は下記アドレスより入手することができます。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/r7_hpai_kokunai.html#2

*タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)