

第4回

ガスで彩る 楽しい料理

埼玉県大会

クッキング Cooking Contest

密着 レポート



埼玉県ガス協会
会長のあいさつ
でSTART!

- 1 ちょっぴり緊張しつつも、楽しそうに料理をする出場者たち。
- 2 小学校低学年の子も、上手に包丁を使いこなす。おみごと!
- 3 コンロの炎でトマトを直接あぶって、皮むきを手伝う子供も。
- 4 次々と料理が完成。どれもおいしいそう!
- 5 審査員が目も真剣そのもの。盛りつけ等の見た目もチェック。
- 6 審査終了後、すべての料理をみんなで試食しました!



東彩ガス代表 夫塚さん親子チーム



埼玉県ガス協会主催の料理コンテストも今年で4回目。昨年からは全国大会につながる大会となりました。

11月3日開催の県大会には、東彩ガスの料理教室クルールを会場に各地区予選を勝ち抜いた18組36名の親子が出場。味や見た目はもちろん「地域性が出ていること」も審査条

件のひとつとなり、各チームとも地域の野菜やお米を使ったレシピが勢揃い。チームワークも抜群でした。

審査委員長の服部幸應先生は「著を正しく持たない人がふえているのは、家庭でのしつけやコミュニケーションが不足しているから。こんな時代だからこそ、親子がいっしょに料理を

楽しみながら、次の世代へ食文化を伝承していくことが大切なのです」と話してくださいました。

優勝に輝いたのは埼玉ガス(株)代表・鶴田親子チーム。去る11月23日開催・関東中央ブロック大会でも3位に入賞し、来る2月1日開催の全国大会への切符を手に入れました!

コンロやグリルを上手に使って親子で大奮闘!!



優勝

優勝チームの作品

「深谷風土鍋とみんな大好き野菜スープ」

【さけとねぎの土鍋ご飯の作り方】

さけと長ねぎにフライパンで焼き目をつける。土鍋に米と鶏ガラスープと塩を入れ、その上に焼いたさけ、長ねぎ、まいたけを入れて火にかける。火を消したあと、バターをのせ、こしょうをふり、ふたをしてから10分蒸して完成。



昨年に続き「食育」について、服部先生の講演も行われました。

最後にみんなで記念撮影。
おつかれさまでした!



ガスの炎で煮る・焼く・炙るもカンタンに! 2009年秋開催予定の次回大会には、ぜひ皆さまもご参加ください!!