

# ニュースな話&人物クローズアップ

## ハットリ・キッズ食育料理コンテスト

本誌 松沢良治  
ryo@ohtapub.co.jp

調理師や栄養士など“食”のスペシャリストを育成し「食育」の普及・啓蒙に努めている服部栄養専門学校（服部幸應理事長・校長）では、小学生を対象にした料理コンテストを毎年実施しているが、今回でちょうど20回目を迎えた。

開催日は7月30日。場所は東京・渋谷区千駄木の服部栄養専門学校。第20回のテーマは“お袋の味「我が家の朝食」”。応募があったのは全国から530通。厳正な書類選考のうえで10名が本選大会に。料理レシピは一汁三菜（主食・主菜・副菜・汁物）。

本選大会は規定競技（リンゴの皮むき、キャベツの千切り、鰻の三枚おろし）45分と、オリジナルレシピの調理60分。

審査委員長は服部幸應氏をはじめ、副委員長は服部津貴子氏（服部栄養料理研究会会長）、審査員の齋藤昭彦氏（服部栄養専門学校中国料理首席教授）、佐藤月彦氏（同校西洋料理首席教授）、平塚未来氏（同校日本料理教授）、佐藤タカ氏（同校製菓・製パン・飲料教授）に加えて、特別審査員として、天才料理少女こごまちゃん（新倉茜音さん）が参加した。

全国的規模で実施されるこのコンテストは、技術を競う規定競技部門とユニークな発想、創意工夫、味付けなどを採点基準とするオリジナルレシピ調理部門、この二つの部門の総合点により各賞が決定される。

その熱戦を制し優勝したのは東京都立川市の小学校5年生村山こよりさん。「大

豆パワーで笑顔になれる！夏バテ防止 エネルギー朝ごはん」。内容は鶏肉と大豆のズッキー煮、茄子と胡瓜の塩もみーナッツ添えー、栄養満点たまご焼き、五穀米入りおいなりさん、あおさの赤だし味噌汁という内容。

準優勝は2名。埼玉県戸田市の小学校6年生石田はるなさんと静岡県静岡市の小学校5年生石部花さん。

石田さんの作品は「今日も腸元気に朝ごはん」（お豆のうさぎ型ハンバーグなど）、石部さんの作品は「静岡・蒲原のおしゃれ朝ごはん」（じゃがいも豆乳スープ、ガレットなど）。

今回はさらに橋詰一輝君（埼玉県富士見市、小学校4年生）に技術賞、近藤あゆりさん（山梨県南部都留郡、小学校4年生）に努力賞が贈られた。

なお優勝者には優勝盾とキッズ・クッキング奨学金10万円および親子香港旅行、準優勝者には準優勝盾とキッズ・クッキング奨学金5万円が贈られた。

服部校長は「キッズ料理コンテストは始めて20年になります。徐々に広まってきて今では全国から相当の応募があるようになりました。以前と比べて違ってきたのは積極的な生徒が増えてきたことです。やはり母親の影響があるのでしょうか。母親は大変熱心です。食育の普及も影響しているのでしょうか、やはり家庭の味も含めて子供に料理を知ってもらいたいと思っています。これはある意味で伝統工芸と同じなんだ、と思います。先輩から後輩へ、親から子へと技を引き継いでいく。食育基本ができて10年。多くの家庭がさらに食に対して真摯に向き合い、日本の味、家庭の味を伝え続けていって欲しい。キッズ料理コンテストはそのような願いを込めて開催しています」と語っている。



第20回となる「ハットリ・キッズ食育料理コンテスト」