

## アイデア満載！久慈地方乾しいたけ料理コンクールを開催！

久慈地方の乾しいたけは、品質の高さで全国的に高い評価を得ていますが、原発事故による風評被害により市場単価が著しく下落するなど、深刻な被害を受けています。

その影響は消費にも及んでいることなどから、消費拡大を目指して久慈地方では初めての乾しいたけ料理コンクールを開催しました。

### 1 アイディア料理の募集

当初、対象を「乾しいたけ」に絞ったことなどから、応募が少ないのではとの心配もありましたが、4人分の材料費2,000円以内、1時間で調理できる手軽なレシピを募集したところ、最終的に県内52名の方から62点もの応募をいただきました。

### 2 実演審査を実施

書類審査で選ばれた、農業、飲食業、主婦、高校生など様々な職業の8名の方が、2月8日、県立久慈東高校家庭科調理室を舞台にアイデア溢れる料理を競い合いました。

その結果、二又壽大さん(久慈市)の「JJJライスコロケのシイタケピクルス添え」が最優秀賞に選ばれました。

なお、二又さんの料理は、3月4日、東京都の服部栄養専門学校で開催された「きのこ料理コンクール第27回全国大会」に岩手県代表として出場し、優良賞を受賞しました。



腕を振るう実演者



最優秀賞作品

### 3 消費拡大に向けて

今回入賞した作品のレシピ集を作成し、各種PR活動等で配布するほか、他の応募作品も含め、販促活動における試食用としても活用するなど、久慈地方の美味しい乾しいたけの消費拡大に努めていきたいと考えています。