



第4回「阿蘇の新米にあつたおかず

コンテスト開催！ 200人が投票

10月18日、ASO田園空間博物館総合案内所で「第4回阿蘇の新米にあつたおかずコンテスト」を開催しました。

地元農産物をアピールするため、阿蘇の食材を使うことをルールに毎年開催しているもので、本年度は21名の方が出品され、39作品が勢ぞろい定番のメニューにひと工夫したもののや意外な調理方法で作られたおかずなどが数多く並びました。

最優秀賞は、

「たかなのみそ漬 de 田楽」

河野一子さん（八代郡）



高菜漬けをみそ漬けにし、みそをおとさず、そのまま細かく刻んで、すりつぶした落花生とともに合せてあります。甘い味で子どもにも好まれます。漬けてある高菜をさらに味噌漬けにした発想が審査員をうならせました。



▲コンクールでの試食・審査の様子

今回は特別審査員としてJAK（まもと経済連講師 石坂アツ子氏、阿蘇内牧温泉女将会ゆうすげ会会長 松岡エリ子氏をお招きし、出品作品を楽しんでもらうと同時に厳正なる審査を行って頂きました。また、当日ASO田園空間博物館総合案内所に来館されたおよそ200人の方々にも審査に加わってもらい、お気に入りのおかずを選んでもらおうなど、審査会場は大賑わいでした。

さらに今回は坂梨（市原正さん）、手野（山部今朝範さん）、山田（大倉幸也さん）、元黒川（西村真澄さん）の4地区から新米を提供頂き、炊きたてのご飯の振る舞いも同時に行いました。

特別審査員の石坂氏より食生活に関する講演もあり、この催しを通じて「阿蘇の食」の普及と共に食生活への見直しもできたようです。

審査の結果、最優秀賞に選ばれたのは、八代郡にお住まいの 河野一子さんの作品「たかなのみそ漬 de 田楽」。

高菜漬けのみそ漬は何にでもよく合うとのこと。試食した方の感想からは、「高菜の食べ方のよい参考になった」「お酒も合いそう」と大好評でした。



河野さん、おめでとうございます



その他の受賞作品

- * 優秀賞……………「阿蘇たかなの春巻き」中村あけ美さん（赤水）
- * 阿蘇らしいで賞…「阿蘇王あか牛丼」井野政廣さん（西町）
- * アイデア賞……………「秋野菜の香味肉みそ和え」藤川弘徳さん（坊中）



◀ささが米どころ！「炊き立て新米の振る舞い」の様子
坂梨、手野、山田、元黒川から収穫された米を炊いて、アツアツおにぎりにして試食。肥沃な大地で育った阿蘇の米は、来館者に大好評でした。

問い合わせ先

ASO田園空間博物館総合案内所（JR阿蘇駅前）Tel:35-5077

ASO田園空間博物館ホームページアドレス <http://www.aso-denku.jp/> e-mail:aso-den@aso.ne.jp