

第4回 ガスで彩る 楽しい料理Cooking Contest

東彩ガス大会 結果報告

去る10月5日(日)に第4回クッキングコンテスト東彩ガス大会が開催されました。埼玉県大会出場を目指し、書類予選を通過した5組の親子チームが集いアイデアと味とを競いました。東彩ガス代表の座は…?

優勝 大塚 晶子さん 智(さとし)くん<小5>
【さいたま市岩槻区】太田小学校

準優勝

『豚肉のジンギスカン風』
渡辺則江さん 最英(さえ)さん<小2>
【越谷市】明正小学校

メイン料理の他に中華風炊きおこわ、スープとサラダなど合計5品を1時間で仕上げました。



第3位

『メン好きクラブディナー』
小川祥宏さん 奏(そう)くん<小3>
【春日部市】立野小学校

昨年の東彩ガス大会優勝者。今回は弟さんの奏くんとのコンビを組んでの挑戦でした。



彩り賞

『イカジャガフライと和風あんかけチャーハン』
川村夕子さん 歩(あゆみ)さん<小3>
【春日部市】備後小学校

「フライは見た目もかわいく、チャーハンにはあんを加えることでサッパリした食感」という自信作。



団らん賞

『秋を食べよう』
磯 雄一さん 龍生(りゅうせい)くん<小2>
【越谷市】大袋小学校

「料理の見せ方の工夫が足りませんでした」と反省の弁。それでもチームワークは抜群でした。




時間内に
手際よく仕上げ
ていきます!

制限時間は1時間! 緊張感がみなぎる中、コンテスト開始の合図が!

親子で協力し合って、手際よく調理は進んでいきます。お父さんたちの見事な包丁さばきに見惚れていると、あちらこちらから湯気とともに美味しそうな匂いがたちこめてきました。どのチームもお子さんが大活躍しています。練習したというより、その手際の良さから普段からお手伝いしている様子が伺えます。



昨年3位入賞を果たした大塚さん親子。「今年も挑戦したい」という智くんの言葉を聞いた時は本当に嬉しかったと話してくれた晶子さん。見事に優勝を勝ち取りました!!

どんこ 小松菜のチャーハン



材料(4人分)
ごはん…お茶碗4杯分、どんこしいたけ…5枚、小松菜…4株、卵…2個、長ねぎ…1/2本、塩…小さじ1/2 胡椒・中華だし…各少々、しいたけの戻し汁入りしょうゆ…小さじ2、サラダ油…大さじ3

添え物【A.きのこ各種…適量、サラダ油…小さじ2、塩・胡椒…少々】

- 作り方**
- ①水で戻したどんこは5mm角、小松菜は1cm幅、ねぎはみじん切りにする。
 - ②ボウルに卵を溶き、ご飯と塩、胡椒、中華だしを入れて混ぜる。
 - ③フライパンに油を入れて熱し、②を入れて炒め、半熟になったら①を加えて炒める。
 - ④味を整え、しょうゆを鍋肌から回し入れ仕上げる。
 - ⑤グリルで焼いたAを添える

ガスの炎と出場者の熱気の中、制限時間終了。厳正な審査が行われ、優勝は大塚晶子さん、智くん親子に決定!見事に昨年の3位からのリベンジを果たしました。

表彰式のインタビューで智くんは「埼玉県大会も優勝、関東大会も制して、全国大会で一番になります!」と日本一宣言。お母さんの晶子さんは「大きい事を言っていますが、この子についてきます(笑)」と喜びを隠さずコメントして下さいました。



地元の食材で
日本一に
なるぞ!!

表彰式の後に智くんは日本一宣言について訊ねると、こう答えてくれました。「日本一、美味しい地元産の小松菜としいたけとお米を使うから、日本一になれるんです!」と。

優勝したメイン料理の「どんこ小松菜のチャーハン」は、林間学校のお土産に智くんが購入した「どんこ」を使って智くんが考案した料理。お小遣いは1000円。どんこは1050円。50円不足しています。お店の主人が小学生で「どんこ」を家族のお土産とは見上げた見たと感心してまけてくれたそうです。後日、大塚家全員でそのご主人にお礼に行ったことも付け加えておきます。家族愛と地元食材を活かして目指せ!日本一!!



最後はみんなで
記念写真を
パチリ!