

2018年1月吉日

ウィズガスCLUB

(一社)住宅生産団体連合会

キッチン・バス工業会

(一社)日本ガス石油機器工業会

日本ガス体エネルギー普及促進協議会

第11回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト 全国大会

58,234組の中からグランプリ受賞 関東中央地区代表 藁科尚子さん・快成さん親子

ウィズガス CLUB は、2018年1月28日(日)に東京ガス新宿ショールームにて「第11回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト 全国大会」を開催し、関東中央地区代表の藁科(息子:快成さん、母:尚子さん)親子がグランプリを受賞しました。

本コンテストは、「食育の日」である2017年6月19日(月)より応募を開始した応募総数日本一(※1)のクッキングコンテストです。親子と一緒に調理することで、料理の楽しさや食の大切さなど食への関心を高め、家庭での食育を進めることを目的として全国各地で予選を実施し、1月28日(日)に開催された全国大会では過去最高となる応募総数58,234組の中から各地区で予選を勝ち抜いた11組の親子が熱戦を繰り広げました。

当日は、全国9地区から勝ち抜いた親子11組、計22人がコンテストの料理のテーマ「『わが家のおいしいごはん』～家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～」に沿って考案した食材費2,000円程度のメニューを1時間以内で実際に調理し、服部幸應氏を含める3名の審査員たちが、「親子のチームワーク」・「おいしさ」・「我が家ならではの工夫」・「ガスならではの調理方法」の4つの観点から判定し、関東中央地区代表の藁科親子がグランプリを受賞しました。



<グランプリ 藁科親子の完成料理>



<グランプリ 藁科親子>

グランプリを受賞した関東中央地区代表の藁科親子は、作品名「栄養たっぷり！茨城たっぷり！味わうごはん」(計5品)で、茨城県産の食材をふんだんに使用した作品となりました。特に春巻は「オクラ」や「アジ」を加えるなど他にはない料理になるようアレンジし、ごはんにはおやつに食べる干し芋を料理に使うなど、藁科家ならではの工夫を凝らした料理となりました。

(※1)ユーロモニター調べ:2013年に応募を受け付けた、調理の実技審査を伴うクッキングコンテストにおいて

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

「第11回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト全国大会」広報事務局

担当:長瀬 TEL:03-3571-5365

関東中央地区代表 藁科親子のコメント

「夢のようで、本当にうれしかった。何度も練習をしたり、調理の工夫をしました。特にアジの開きは、ふっくら焼けるよう自分で作りました」(息子:快成さん)

「緊張せずに普段通りかと思っていたが、最後の5分前にスイートポテトを焦がし失敗しそうになりましたが、何とか挽回できてよかった。」(母:尚子さん)

審査員による総評

どの作品も地域の食材や調味料に目を向けて、わが家ならではの味にするため手軽にできるようにと調理方法を工夫していることが伝わりました。全体的にシンプルで一つ一つ丁寧に作った作品が多かったです。また、どのチームもチームワークが良く、食を通じて家族のつながりを感じることができました。

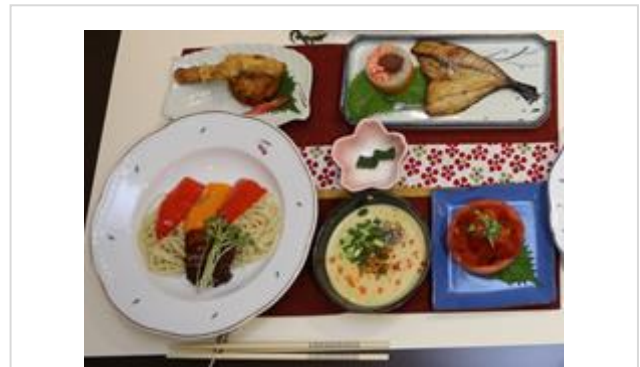
全国大会の様子



<コンテスト本番中の調理風景>



<表彰式>



<準グランプリ 関東中央地区代表 小野塚親子の完成料理>



<準グランプリ 九州地区代表 山口親子の完成料理>



<準グランプリ 関東中央地区代表 黒澤親子の完成料理>



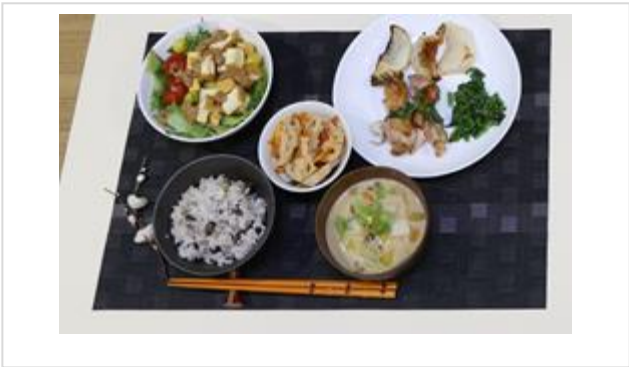
<審査員特別賞 北海道地区代表 荒井親子の完成料理>



<審査員特別賞 東北地区代表 齋藤親子の完成料理>



<審査員特別賞 北陸地区代表 荒井親子の完成料理>



<炎のクッキング賞 東海地区代表 今西親子の完成料理>



<炎のクッキング賞 近畿地区代表 高嶋親子の完成料理>



<炎のクッキング賞 中国地区代表 青井親子の完成料理>



<炎のクッキング賞 四国地区代表 横田親子の完成料理>