

伊豆諸島の特産野菜をPR 「明日葉メニュー開発部」結果発表

公益財団法人東京都島しょ振興公社は、伊豆諸島の特産野菜「明日葉」の認知向上と、農産物の活性化を目的とした、「明日葉メニュー開発部」を発足し、6月18日(土)～12月31日(土)の期間でレシピコンテストを行いました。

赤堀料理学園の赤堀博美先生をはじめ、ホテルアジュール竹芝の加藤総料理長やアンテナショップ「東京愛らんど」高橋店長、主催者による厳選なる審査の結果、受賞者入選者が決定いたしました。

本コンテストは、大島や三宅島、八丈島などの伊豆諸島が原産と言われ、江戸時代から諸島特産の「薬草」として広く使われてきた健康野菜「明日葉(あしたば)」をもっと家庭の食卓で使ってもらいたい、味わってもらいたい、という思いから、島内外、プロ、アマチュアを問わず、広く明日葉を使ったオリジナルメニューを公募したものです。

部門はご飯・おかず・パン類・麺類・菓子類・その他の6部門あり、合計125作品の応募がありました。結果は以下のとおりです。

伊豆諸島の特産野菜を広めよう・「明日葉メニュー開発部」結果発表

<グランプリ・ご飯部門金賞> 高橋真理さん「明日葉にんにく入り★味噌マヨ焼きおにぎり」

<ご飯部門 銀賞> 松田瀬南さん「明日葉じゃがチーズ餅」

<ご飯部門 銅賞> 二宮絵里子さん「明日葉とカリカリベーコンのチャーハン」



<おかず部門 金賞> 田中由香さん「ビールによくあう! あしたばソーセージ」

<おかず部門 銀賞> 宮川敦司さん「明日バッチリビーンズ」

<おかず部門 銅賞> 鈴木典子さん「クルリン明日葉信田巻き」



<パン部門 金賞> 田中由香さん「あしたばとアメリカ芋のくるくるコロネ。」※銀・銅該当なし



<菓子類部門 金賞> 黒瀬みちよさん「明日葉とくるみのガレット」(写真上記中央)

<菓子類部門 銀賞> 三宅高校総合学習あしたば班「あしたババロア」(写真上記右)※銅該当なし

<その他部門 金賞> 姫野理南子さん「明日葉deとってもグリーンなポタージュスープ」

<その他部門 銀賞> 岡部祐美さん「あしたばだんごのほっこりスープ」※銅該当なし



おかず部門の投稿が多数ありましたので、総合得点で20位以内のものを入選作品と決定致しました。

<入選作品>

鈴木典子さん「プチプチ 明日葉マーボー豆腐」
黒瀬みちよさん「明日葉のクリームチーズコロッケ」
植村真美さん「元気いっぱい明日葉餃子」
深水恵子さん「あしたばとゆでたまごの春巻き」
本田しおんさん「活緑豆腐」
宮田明美さん「豚肉と明日葉あんかけ」
伊藤恵子さん「パパッと！アジアンチャイニーズな明日葉ソテー」
江尻れいこさん「明日葉deとろとんロール」
中村アツコさん「ちくわの中からこんにちは！明日葉物語」
伊東美里さん「明日葉、ほうれん草のインド風カレー」



※詳細は「東京愛らんど応援隊」ホームページでもご参照できます (<http://islands-love.com/recipe/prize.html>)

第9回島グルメ美食の会～島焼酎・明日葉料理を味わう～

3月23日(金)に「第9回 島グルメ美食の会～島焼酎・明日葉料理を味わう～」を開催致します。前回の美食の会で好評を博した伊豆諸島・小笠原諸島の様々な島酒を味わえるアンコール企画です。幻の焼酎といわれる青ヶ島の「あおちゅう～伝承～」や利島の「さくゆり」など15種類以上の島酒が試飲できます。参加申し込み等は下記URLまで。

イベントの中で、入選作品の一部をご賞味いただきます。また、グランプリ作品の表彰式を行います。

●本件に関するお問い合わせ先●

「東京愛らんど応援隊・明日葉メニュー開発部」広報事務局(株BMC内) 担当:鈴木真理、進通綾乃
TEL.03-3470-2573 FAX.03-3470-2557

「東京愛らんど応援隊」ホームページ <http://www.islands-love.com/>