

第31回

味彩コンテスト

〔一般の部・高校の部〕

第31回「味彩コンテスト」に多くのご応募をいただき、ありがとうございました。
厳正な審査の結果、入賞作品が決定しましたのでここに発表致します。

最優秀作品賞 (学長賞)

一般の部

高校の部



黒豚でサクラ草

宇田 和子さん
(さいたま市)



旬の野菜いっぱい!
春のぽかぽか弁当

神田 恵奈さん
(越谷総合技術高等学校)

埼玉県知事賞

一般の部



味彩のミートロール
若井 江梨子さん（越谷市）

高校の部



男気満点☆☆☆(三ツ星)弁当!
松浦 陽斗さん
（国際学院高等学校）

さいたま市長賞

一般の部



豚しゃぶ彩りサラダ ～長ネギソース～
荒川 秀美さん（伊奈町）

高校の部



ロール小松菜の色彩弁当
福土 一輝さん
（越谷総合技術高等学校）

審査委員長賞

一般の部



ピーナッツ味噌味のゴルゴバーグ
～埼玉・ヨーロッパ野菜を使って～
三浦 千絵子さん（さいたま市）

高校の部



冷めてもおいしい!
まんぷくしゅうまい弁当
小原 美紅さん
（山村国際高等学校）

埼玉県芸術文化祭実行委員会会長賞

一般の部



くわいぼーる ～彩の名産ソースを添えて～
竹岡 実穂さん（千葉県）

高校の部



フードロス削減弁当
新井 保志和さん
（越谷総合技術高等学校）

埼玉県教育委員会教育長賞

一般の部



ベジブロスで健康に！野菜ハンバーグ
岡野 彩紀さん（千葉県）

高校の部



彩り野菜とメンチカツのがっつり弁当
遠藤 愛実さん
（越谷総合技術高等学校）

後援省庁・団体

—埼玉県芸術文化祭2024協賛事業—

後援：農林水産省関東農政局、埼玉県、さいたま市、埼玉県教育委員会、さいたま市教育委員会、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会、NHKさいたま放送局、(株)埼玉新聞社、(株)テレビ埼玉、全国農業協同組合連合会埼玉県本部

協賛団体

ハウス食品株式会社、埼玉東部ヤクルト販売株式会社、パレスホテル大宮、
松本米穀精麦株式会社（順不同）

| 一般の部 | | 高校の部 |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|
| 山岸 美穂 さん (さいたま市) | さいたま市教育委員会教育長賞 | 本田 陸空 さん (国際学院高校) |
| 田中 菜古 さん (鴻巣市) | 全国農業協同組合連合会 埼玉県本部運営委員会会長賞 | 今井 智章 さん (国際学院高校) |
| 富永 絵利香 さん (さいたま市) | 埼玉新聞社社長賞 | 荻野 蒼空 さん (国際学院高校) |
| 宮城 由梨子 さん (春日部市) | テレビ埼玉社長賞 | K さん (w高校) |
| 近藤 杏理 さん (さいたま市) | NHKさいたま放送局長賞 | 坂内 こころ さん (越谷総合技術高校) |
| 豊田 美穂 さん (さいたま市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | 吉留 千翔 さん (越谷総合技術高校) |
| 山崎 尚美 さん (越谷市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | 加藤 真麻 さん (国際学院高校) |
| 紺野 友香 さん (白岡市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | 高橋 伶奈 さん (山村国際高校) |
| 柳瀬 桃歌 さん (さいたま市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | 駒井 優莉奈 さん (山村国際高校) |
| 田口 拓路 さん (桶川市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | |

入賞おめでとうございます!!
入賞された方へは、後日、賞状をお送り致します。

31回 味彩コンテスト

(埼玉県芸術文化2024協賛事業)

審査委員長 渋川祥子先生の講評

大学同窓会「あすなる会」「けやき会



皆さまどうもお疲れさまでした。

人間は、生きていくために

食べ物が必須です。

食材は、摂れたそのままでは

食べられないので、お料理をして

食べられる形に変えることが必要です。

お料理は、生きていくためだけではなく、

その他にもいろいろな効果があります。

お料理を作ることの楽しみ、お料理を誰かに

作ってあげることの楽しみ、お料理を一緒に作る

ことの楽しみ、一緒に食べることの楽しみ、たくさんある人間関係をうまくしていくためにも、

お料理を作るということは非常に大切なことだと思っています。

お料理は、一番下のところに調理用の材料がありまして、これを加熱したら成分がおいしくなるとか、消化がよくなるとか、いろいろな科学的な調理の理論があります。理論だけ知っていてもだめなので、それを行う技術があって、その上に今度は皆に美味しそうだなとか、きれいだなとか、食べたいと思わせるような、芸術性が必要だといつも思っています。

一般の部で応募された方のお料理を見せていただきますと、その芸術性が存分に発揮されていたなと思います。食べ物の盛り付け自身もそうですけれども、それをどんなお皿に盛り付けるか、どういう感じで食卓にセットするかということで、食べ物の味も引き立ってきます。そういう意味でも、一般の方のお料理はいろいろと工夫をなさっているし、料理に敷いてあるマット、一緒に置かれていたものなど大変センスがあって素晴らしかったと思います。

高校の部になりますと、お弁当箱に詰めて持ち歩くという条件がつきますので、芸術性は難しいですが、彩りや盛り付けで、ある程度達成することができます。お弁当の中には一食分全部ですから、いろんなものを入れます。今は、大変に加工食品の販売が進んでおり、冷凍食品売り場を見に行きますと、お弁当用の冷凍食品がたくさん並んでいます。少しずつ少しずついろんな種類のおかずがあって、ご飯を入れてそれを詰めてそのまま持っていくと、ちょうどお昼に食べられます。ちょっと早弁をしようと思った人が、食べたらまだ凍っていたという笑い話がありますけれども、そういう時代になっているのに、今日の限られた時間の中であれだけの品数を作ることができる高校生の方の技術は本当に素晴らしいと思いました。

味付けについては、一般の方の味付けは、私どもが思っていますような、あまり味を濃く付けないで非常にマイルドな味、あまりお塩を使い過ぎないように、上手に味付けをなさっていたなと思います。高校生は自分が食べるお弁当のことを考えますから、少し味が濃く出来ていて、若い人向けの味だったと思います。中には少し塩をかけすぎたかなというものもありましたけれども、ほとんどが上手に味を付けられていたと思います。

こういう技術を今持っていることは本当に素晴らしいことです。大変優れた技術を身に付けていらっしゃるのので、今後も続けていただき、さらに伸ばしていただきたいと思います。

今日は本当に素晴らしいコンテストだったと思います。今後どうぞ頑張ってください。